

# Fasolowy kociołek

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14718**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 30 dag suchych ziaren fasoli
- 20 dag surowego wędzonego boczku
- 20 dag podsuszanej kiełbasy
- 4 ziemniaki
- 2 cebule
- 1-2 ząbki czosnku
- 3-4 szkl. bulionu drobiowego (może być z kostki)
- 2 gałązki rozmarynu
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę zalej przegotowaną wodą. Odstaw na noc (czyli na ok. 8 godzin) do namoczenia. Następnego dnia odcedź. Zalej bulionem, gotuj ok. 90 minut.
- 2 Ziemniaki obierz, opłucz, pokrój w kostkę. Gotuj ok. 15 minut w posolonej wodzie. Cebulę i czosnek obierz, posiekaj. Boczek i kiełbasę potnij w kostkę. Wrzuć na rozgrzaną patelnię, wysmaż. Dodaj cebulę i czosnek, smaź jeszcze chwilę. Dodaj do fasoli. Dołóż ziemniaki. Gotuj razem 5 minut. Przypraw do smaku solą, pieprzem i posiekanym rozmarynem.

Źródło: Naj

## Twoje notatki do przepisu: