

Leczo z fasolką szparagową



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **923** Ocena: **10787**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ½ kg kiełbasy (podwawelskiej)
- 1 opakowanie fasolki szparagowej mrożonej
- 1 słoiczek papryki konserwowej
- Cebula
- Olej do smażenia
- chili
- Sól
- 1 puszka pomidorów
- Koncentrat pomidorowy
- 2 łyżki mąki pszennej

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbasę kroimy w kostkę, przesmażamy na rozgrzanym oleju.
- 2 Cebulę obieramy oraz drobno kroimy po czym przekładamy do kiełbasy. Fasolkę gotujemy w osolonej wodzie.
- 3 Paprykę konserwową kroimy w paseczki i dodajemy do kiełbasy
- 4 Fasolkę po ugotowaniu dokładamy również do kiełbasy.
- 5 Dodajemy pomidory z puszki
- 6 Koncentrat pomidorowy i doprawiamy przyprawami : solą i chili
- 7 2 łyżki mąki rozrabiamy w zimnej wodzie i zagęszczamy leczko
Danie gotowe.
Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: