



przepisy.pl

Fasola z wieprzowiną po hiszpańsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała fasola - 400 gramów
- wieprzowina np. łopatka - 25 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- hiszpańska kielbasa - 6 plasterów
- cebula średnia - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 200 mililitrów
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Fasolę mocz przez noc, a następnie gotuj na wolnym ogniu w wodzie, w której się moczyła, z dodatkiem kostki Knorr. Po ugotowaniu przestudź i odcedź.
2. Wieprzowinę oczyść, umyj, pokrój w kostkę i zrumień na oliwie. Obraną cebulę drobno posiekaj, czosnek przeciśnij przez prasę i dodaj do mięsa.
3. Następnie dodaj przecier pomidorowy, kielbasę pociętą w plasterki oraz fasolkę.
4. Duś pod przykryciem do miękkości mięsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl