



przepisy.pl

Pikantna fasolka po bretońsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała fasola - 400 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- świeży tymianek gałązka - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Fasolę namocz w wodzie przez całą noc. Następnie ugotuj na półtwardo.
2. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż w garnku. Dodaj koncentrat i posiekaną papryczkę.
3. Fix Knorr wymieszaj z 300 ml wody, wlej do garnka z cebulą i koncentratem, a następnie zagotuj.
4. Wsyp fasolę i gotuj jeszcze kilka, kilkanaście minut do momentu, gdy będzie miękka. Podawaj na ciepło z pieczywem. Udekoruj gałązką świeżych ziół.

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