



przepisy.pl

Bób z suszonymi pomidorami



Składniki:

- bób mrożony - 600 gramów
- pomidory suszone (z torebki, niesolone) - 240 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- olej rzepakowy - 4 łyżeczki
- sok z cytryny - 4 łyżeczki
- natka pietruszki - 4 łyżeczki



20 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Bób pozostaw do rozmrożenia. Obierz ze skórki. Zalej na kilka minut gorącą wodą, odcedź.
2. Pomidory suszone namocz krótko w ciepłej wodzie, osusz. Pokrój w paseczki. Cebulę obierz, pokrój w piórka. Czosnek obierz, przeciśnij przez praskę. Podsmaż cebulę na oleju. Następnie dodaj czosnek i suszone pomidory. Smaż jeszcze przez chwilę.
3. Wymieszaj bób z cebulą, czosnkiem i pomidorami. Dopraw sokiem z cytryny.
4. Natkę pietruszki umyj, osusz, posiekaj. Posyp nią potrawę.

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