



Danie z Abruzji

przepisy.pl

 0 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- marchew - 2 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- sól
- boczek - 3 plastry
- bazylią
- papryka czerwona - 2 sztuki
- makaron spaghetti - 100 gramów
- pory - 2 sztuki
- fasola czerwona - 200 gramów
- cząber
- kielbasa surowa - 400 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Jarzyny obierz i drobno pokrój, a następnie podsmaż na oleju.
2. Gdy będą przyrumienione, dorzuć namoczoną fasolę.
3. Dolej dopraw, przypraw solą, pieprzem, cząbrem i bazylią. Gotuj godzinę, po czym dołóż kielbasę i boczek.
4. Dziesięć minut przed końcem gotowania dodaj spaghetti. Posyp tartym serem.

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