



przepisy.pl

Fasola po andaluzyjsku



Składniki:

- fasola - 50 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- smalec - 5 dekagramów
- szynka - 20 dekagramów
- pomidory - 30 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fasolę umyj i mocz przez 12 godzin. Gotuj w wodzie, w której się moczyła z dodatkiem kostki Knorr. Po ugotowaniu odcedź
2. Szynkę pokrój w paski i zrumień na smalcu.
3. Dodaj pokrojone, pozbawione skórek pomidory i fasolę.
4. Dopraw pieprzem i duś kilkanaście minut, aż wszystkie smaki się połączą. Podawaj z pieczywem.

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