



Fasolka po bretońsku

przepisy.pl



Składniki:

- biała fasola z puszki - 230 gramów
- pomidory z puszki - 400 gramów
- cebula - 120 gramów
- kiełbasa - 150 gramów
- Naturalnie smaczne Fasolka po bretońsku Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 1 łyżka
- woda - 150 mililitrów



20 minut



3 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w grubą kostkę, a kiełbasę w półplasterki. Fasolkę odsącz i przepłucz.
2. Pokrojoną cebulę i kiełbasę podsmaż na łyżce oleju, aż do uzyskania złotego koloru. Dodaj fasolkę, pomidory, 150 ml wody i zawartość opakowania.
3. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj i gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez ok. 2 - 3 minuty.

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