



przepisy.pl

## Karkówka z fasolką



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- karkówka - 500 gramów
- fasolka Jaś - 3 szklanki
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- sól
- margaryna - 2 łyżki
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Karkówkę umyj i osusz. Następnie natrzyj przyprawą z opakowania Knorr i połową majeranku. Upiecz w woreczku zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu Przyprawy do karkówki Knorr.
2. Wcześniej namoczoną fasolkę gotuj w tej samej wodzie z dodatkiem szczypty soli przez 30 minut.
3. Upieczoną karkówkę lekko wystudź i pokrój w kostkę o boku 2 cm.
4. Cebulę i czosnek posiekaj. Następnie podsmaż na margarynie.
5. Teraz dodaj do fasoli upieczoną karkówkę, usmażoną cebulę z czosnkiem, koncentrat pomidorowy, pozostały majeranek oraz powstały podczas pieczenia sos. Wszystko gotuj przez 20 minut. Podawaj z pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)