



przepisy.pl

Pasta z wędzonego bekonu



 15 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- wędzony bekon - 150 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- biała fasola w puszcze - 1 opakowanie
- smalec - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sos sojowy - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 0.25 łyżeczek
- pieprz ziółowy - 0.25 łyżeczek
- mielona papryka - 0.25 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek drobno pokrój, fasolę odsącz z zalewy.
2. Boczek podsmaż na rozgrzanym smalcu. Po chwili smażenia zdejmij z ognia i przestudź.
3. Fasolę zmiksuj z bekonem, smalcem, czosnkiem, sosem sojowym i przyprawami. Dodaj Przyprawę w Mini kostkach Knorr. Podawaj z chlebem razowym i kiszonym ogórkiem.

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