



Pikantna fasolka z chorizo

przepisy.pl



Składniki:

- drobna biała fasolka sucha
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- kielbasa chorizo - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka

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



60 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Suchą fasolkę namocz w letniej, przegotowanej wodzie przez co najmniej 8 h. Po tym czasie ugotuj fasolkę w tej samej wodzie przez ok. 30 minut, aż będzie miękka.
2. Cebulę i czosnek posiekaj. Kielbasę chorizo pokrój na pół plasterki.
3. Usmaż kielbasę na suchej patelni i poczekaj, aż tłuszcz się wytopi. Następnie dodaj cebulę i czosnek.
4. Gdy składniki zrobię się rumiane, dodaj koncentrat pomidorowy i całość smaź przez kilka minut, po czym wrzuć do gotującej się fasolki.
5. Teraz dodaj majeranek oraz Kostkę do mięs pieczeniową Knorr. Całość gotuj jeszcze ok. 20 minut, aż fasolka zgęstnieje. Podawaj najlepiej z pieczywem.

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