



przepisy.pl

Placki ziemniaczane z fasolką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pętko kiełbasy - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- fasola z puszki - 1 sztuka
- woda - 2.5 szklanki
- jajko - 1 sztuka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z wodą i jajkiem zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Odstaw ciasto na 10 minut.
2. Następnie smaż na oleju okrągłe placki. Gdy nabiorą rumianej barwy i będą chrupiące, odsącz je ręczniku papierowym.
3. Kiełbasę pokrój w większą kostkę, cebulę drobniej i podsmaż składniki na patelni.
4. Po chwili smażenia dodaj przyprawy i poczekaj, aż nabiorą aromatu.
5. Teraz dodaj koncentrat pomidorowy oraz odsączoną fasolkę z puszki.
6. Wlej kilka łyżek wody i duś całość, aż fasolka zgęstnieje i wszystkie składniki dobrze się połączą. Gotową fasolkę podawaj z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi.

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