



przepisy.pl

Potrawka z fasoli w sosie pomidorowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- zielona fasolka szparagowa mamut - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- fasola biała z puszki - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- marchewka - 2 sztuki
- kiełbasa - 1 kilogram
- Przyprawa w mini kostkach Majeranek Knorr - 1 sztuka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Fix Leczo Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Fasolkę szparagową szeroką typu mamut obieramy i kroimy na kawałki. Gotujemy z marchewką do miękkości z dodatkiem Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Po ugotowaniu odcedzamy.
2. Na patelnio na oleju podsmażamy pokrojoną cebulę. Dodajemy pokrojoną kiełbasę następnie dodajemy pokruszona mini kostkę czosnek knorr ,majeranek, paprykę słodką, pieprz i fix leczo knorr. Mieszamy. Podsmażamy. Dolewamy zmiksowane pomidory z puszki. Gotujemy. Dodajemy cukier do smaku. Podlewamy bulionem warzywnym. Mieszamy.
3. Dodajemy odcedzoną fasolę z puszki i ugotowaną fasole i marchewkę. Dusimy wszystko razem ok 10 min.

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