



przepisy.pl

Szybka fasola po bretońsku



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kielbasa wędzona - 1 sztuka
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- biała fasola z puszki - 2 opakowania
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżeczki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni zeszklij na oleju drobno pokrojoną cebulę.
2. Dodaj pokrojoną w kostkę kielbasę i zrumień ją.
3. Wlej 200 ml wody i dodaj zawartość opakowania Fix Knorr. Wszystko dokładnie wymieszaj.
4. Fasolę odsącz, pomidory z puszki posiekaj i dodaj wszystko na patelnię.
5. Zagotuj całość i duś pod przykryciem przez 15 minut. Dopraw majerankiem. Fasolkę podawaj z pieczywem lub ziemniakami.

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