



przepisy.pl

Szybka fasolka po bretońsku



Składniki:

- kielbasa wiejska - 300 gramów
- boczek wędzony - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pomidory z puszki - 400 gramów
- biała fasola z puszki - 1 opakowanie
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku z szerokim dnem wytop tłuszcz z boczku. Dodaj pokrojoną w półplastry kielbasę. Wędlinę smażyć 2-3 minuty, potem dorzuć pokrojoną w piórka cebulę. Smażyć, aż cebula zrobi się szklista.
2. Całość zalej pomidorami z puszki, dodaj opłukaną w bieżącej wodzie fasolę z puszki. Wszystko gotuj około 5 minut.
3. Na koniec potrawę dopraw kostką bulionową Knorr.

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