



przepisy.pl

## Topinambur duszony z czerwoną fasolą i papryką



### Składniki:

- topinambur - 400 gramów
- fasola czerwona - 160 gramów
- papryka zielona - 2 sztuki
- Naturalnie smaczne Chłopski Garnek Knorr** - 1 opakowanie
- olej rzepakowy - 4 łyżeczki

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

 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Fasolę namocz wcześniej na kilka godzin. Zmień wodę i ugotuj.
2. Topinambur dokładnie umyj, pokrój w plasterki. Paprykę umyj, usuń gniazda nasienne, pokrój w półkrażki. Podsmaż warzywa na oleju, podlej wodą i duś pod przykryciem.
3. Kilka minut przed końcem duszenia dodaj przyprawę Knorr Naturalnie smaczne chłopski garnek, wymieszaj. Następnie dodaj fasolę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)