




Fasolka z papryką i pomidorami

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

fasola Jaś - 1/2 kg

pieprz w ziarnach - 10 szt.

liść laurowy - 4 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

kielbasa śląska - 3 szt.

boczek wędzony surowy - 40 dag

olej - 1 łyżka

cebula - 1 szt.

czerwona papryka - 1 szt.

pomidory w puszcze - 1 opakowanie

natka pietruszki - gałązka - 5 szt.

sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

papryka ostra w proszku - do smaku

mąka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę dokładnie umyć, zalać wodą, pozostawić w niej na noc. Na drugi dzień dodać ziarenka pieprzu, ziele angielskie i liście laurowe, gotować na wolnym ogniu pod przykryciem.

KROK 2: Kielbaskę i boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na łyżce oleju. Dodać do fasolki.

KROK 3: Obraną cebulkę i paprykę pokroić w kostkę, zrumienić na tym samym tłuszczu, dodać do fasoli. Dodać pomidory z puszki. Dusić pod przykryciem aż wszystko będzie miękkie.

KROK 4: Przyprawić solą morską, pieprzem oraz papryką ostrą w proszku. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki wody, wlać do fasolki, zagotować. Podawać na gorąco.