




Potrawka z fasolką szparagową

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

fasolka szparagowa - 20 dag
kielbasa cienka - 0,5 kg
por - 1 szt.
fasola czerwona z puszki - 1 opakowanie
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

olej - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek
bulion warzywny - 1,5-2 szklanka
ketchup domowej roboty - 2 łyżka
sól, pieprz, cukier - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę szparagową pokroić na kawałki, blanszować w osolonej wodzie i odcedzić.

KROK 2: Kielbasę obrać z osłonki, pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni.

KROK 3: Fasolkę i kielbasę przełożyć do garnka, podlać bulionem.

KROK 4: Pokrojony por i czosnek zeszklić na oleju, połączyć z fasolką i gotować.

KROK 5: Do miękkiej fasolki wsypać osączoną i przepłukaną fasolę czerwoną, dodać koncentrat i ketchup, wymieszać, zagotować.

KROK 6: Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.