Bób w sosie śmietanowym

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

bób - 45 dag
śmietana 18% - 200 ml
boczek chudy - 20 dag
cebula - 1 szt.
natka pietruszki - 1/2 pęk
sól i pieprz - do smaku
czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek pokroić w kostkę. Cebule obrać i pokroić w paseczki. Boczek i cebulkę podsmażyć. Bób ugotować w lekko osolonej wodzie. Wycedzić. Do podsmażonego boczku i cebulki dodać śmietanę oraz rozgnieciony ząbek czosnku. Natkę posiekać i również dodać. Wymieszać sos doprawić do smaku solą i pieprzem. Chwilę razem podsmażyć całość. Bób wyłożyć na talerze polać sosem i posypać natką pietruszki.