Czarna fasolka z warzywami

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

czarna fasolka - 1 szklanka
cukinia - 1 szt.
marchew - 2 szt.
sól i pieprz - do smaku
przecier pomidorowy - 0,5 szklanka
papryka czerwona - 1 szt.
oregano - do smaku
olej - 3 łyżka
cebula - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę zalać wodą i pozostawić na 8-12 godzin a następnie ugotować w lekko osolonej wodzie. Pokrojoną w kostkę kiełbasę podsmażyć. Kiełbasę dodać do fasolki. Cukinie opłukać i pokroić w kostkę, podobnie paprykę. Cebulkę obrać i posiekać, marchew obrać i pokroić w plastry. Warzywa podsmażyć na pół miękko na oleju i dodać do fasolki i wymieszać. Zalać 0,75 szkl. wody i gotować razem około 8 minut. Dodać przecier i doprawić do smaku przyprawami. Chwilę razem gotować.