Czerwona fasola z warzywami

Stokrotka

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

fasola czerwona z puszki lub ugotowana - 40 dag
marchewka - 2 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler korzeniowy - 1/4 szt.
por średni - 0,5 szt.
boczek wędzony - 10 dag
kabanosy wieprzowe - 2-3 szt.
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
ketchup - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek
pieprz - do smaku
sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę, pietruszkę i seler obrać, pokroić, wsypać do garnka, zalać 2 szklankami wody, gotować.

KROK 2: Boczek pokroić w słupki, wytopić na patelni. Do rumianego boczku dodać pokrojony w krążki por, kabanosy i posiekany czosnek, lekko podsmażyć.

KROK 3: Do gotujących się warzyw dodać podsmażoną wędlinę z porem, przykryć i gotować do miękkości.

KROK 4: Fasolę osączyć z zalewy, przepłukać pod bieżącą wodą. Do miękkich warzyw dodać fasolę, koncentrat i ketchup, wymieszać, zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.