Drobna fasolka na rosole

kuchareczka221

Polecane na: **jednogarnkowe, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- fasolka drobna - 3 szklanka
- cebula - 2 średnie szt.
- rosół - ok 2 litr
- majeranek - do smaku
- koncentrat pomidorowy albo przecier - trochę
- liść laurowy - szt.
- ketchup -
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej - trochę
- ziele angielskie - szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę zalać wodą i moczyć ok 3 godz. Następnie zagotować. Wodę odlać a fasolę zalać rosołem. Cebulę obrać, drobno pokroić i zeszklić na małej ilości oleju, można lekko zrumienić. Dodać do fasoli, dodać też ziele angielskie. Pod koniec gotowania dodać majeranek.
Doprawić do smaku koncentratem, ketchupem i przyprawami.
Można dodać wędlinę.