





Fasola w sosie z pomidorowym z fetą w ziołach prowansalskich

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

fasola - 1 słoik

feta - 1/2 opakowanie

zioła prowansalskie - 1-2 łyżeczka

seler naciowy łodyga - 2 szt.

marchew - 1 szt.

oliwki - 1 garść

cebula czerwona lub biała -

pomidory (4 szt.) lub pomidory z puszki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokroić cebulę w drobną kostkę i zeszklić na oliwie, dodać pokrojony drobno seler naciowy i marchewkę chwilę podsmażyć, dodać pomidory z puszki i wlać 1/2 szklanki wody, dodać fasolę z puszki lub ze słoika i przemieszać. Na koniec wkruszyć na wierzch fetę, posypać ziołami prowansalskimi i wymieszać. Zapiekać w piekarniku 20 minut.