Fasola z warzywami i kiełbasą

Renixx

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- fasola Jaś - 30-40 dag
- por - 1 szt.
- 2 cukinie małe (żółta, zielona) - szt.
- cienka kiełbasa - 40-50 dag
- pomidory - 50-60 dag
- czosnek - 1 ząbek
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sól, pieprz, cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Fasola z kiełbasą i warzywami to smaczne i sycące danie jednogarnkowe. Wyjątkowo smakuje w chłodne jesienne i zimowe dni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę namoczyć na kilka godzin a najlepiej na całą noc. Następnie zmienić wodę, dodać odrobinę soli i gotować do miękkości. Por dokładnie umyć i pokroić w krążki.

KROK 2: Cukinie razem ze skórką pokroić w kostkę. Pomidory pokroić, włożyć do garnka, dodać oliwę, dusić do miękkości, przetrzeć przez durszlak lub sito. Kiełbasę obrać z osłonek, pokroić w pół krążki, lekko zrumienić na patelni.

KROK 3: Dodać por i drobno posiekany czosnek, zeszklić, wsypać cukinię, razem chwilę podsmażyć. 10 minut przed końcem gotowania fasoli dodać warzywa z kiełbasą i przecier z pomidorów.

KROK 4: Gotować do miękkości, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.