





Fasolka po mojemu

 paulina2157

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

fasola Bio - 500 g

kielbasa - 400 g

majeranek - 1 łyżka

przecier pomidorowy Bio - 3 łyżka

papryka żółta - 1 szt.

cebula biała - 1 szt.

sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę zalać wrzątkiem i pozostawić na 10 minut odlać wodę i ponownie zalać wrzątkiem odstawić aby fasolka napęczniała najlepiej na noc. Kielbasę skroić w kostkę. Cebule obrać skroić w piórka. Paprykę opłukać skroić w kostkę. Z fasoli odlać wodę. Zalać fasolę zimną wodą i gdy zacznie się gotować dodać kielbasę i cebulę. Gotować na wolnym ogniu aż fasolka będzie miękka. Pod koniec gotowania wrzucić paprykę dodać majeranek. Dodać koncentrat i ketchup wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować wszystko razem jeszcze ok 8 minut. Podawać na gorąco.