




Fasolka z grzybami leśnymi

 Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

fasola Jaś - 60 dag
podgrzybki - 50 dag
boczek wędzony - 30 dag
kielbasa cienka - 30 dag
oliwa - trochę

koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
mąka - 2 łyżka
sól i pieprz - do smaku
liść laurowy - 4 szt.
ziele angielskie - 5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę namoczyć w wodzie i zostawić na noc. Na drugi dzień dodać liście laurowe, ziele angielskie i gotować na niewielkim ogniu.

KROK 2: Boczek i kielbasę pokroić w kostkę, usmażyć na oliwie. Dodać do fasolki, gotować razem.

KROK 3: Oczyszczone grzyby pokroić, podsmażyć na łyżce oliwy, podlać wodą. Dusić do miękkości pod przykryciem. Kiedy będą miękkie dodać do fasolki. Gotować jeszcze chwilę razem, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 4: Dodać koncentrat pomidorowy. Mąkę wymieszać z 1/3 szklanki wody, wlać do fasolki. Zagotować. Podawać na gorąco z pieczywem.