Zielona fasolka z kiełbaskami

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- fasolka szapagowa zielona - 750 g
- cebula - 1 szt.
- kiłbasa - 250 g
- bulion warzywny - 500 ml
- ziemniaki drobno utarte - 250 g
- sól ,pieprz, zioła - do smaku

Dodatkowe info:

Może to danie nie wygląda spektakularnie, ale spektakularnie szybko się je przygotowuje. Do tego smakuje na prawdę wybornie. Kolejne zalety to łatwa dostepność składników no i niski koszt. Takie pyszności przyrządzicie niezależnie od pory roku. Jeżeli macie ochotę, możecie całośc przygotować w piekarniku. W sam raz sprawdzi się jako zagospodarowanie resztek kiełbasy po Wielkanocy ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kiełbasę pokrójcie w plastry i podsmazcie na średnim ogniu. Dodajcie posiekaną cebulę i gotujcie tak długo aż będzie szklista. Wrzucamy fasolę (wcześniej przepłukałam ją gorącą wodą) i pogurjemy ok 5 minut. Dodajemy bulion i gotujemy całośc ok 15 minut. Dodajemy drobno utarte ziemniaki i gotujemy dodatkowo ok 5 minut. Podajemy gorące z chlebem i np zimnym piwem. Smacznego!