

FASOLA

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Danie bez mięsne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- fasola strączki - 1 1/2 kg
- oliwa - 1 filiżanka
- cebula pokrojona - 1 szt.
- szczypiorek pokrojony - 4 szt.
- pomidory zmielone - 750 g
- czosnek - 3
- natka pietruszki - 1/2 filiżanki
- sól, piperz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Fasolę oczyścić, umyć i przeciąć na pół. Do garnka wlać oliwę, wrzucić szczypiorek z czosnkiem pokrojonym. Wlać pomidory i dusić 10 minut. Następnie wrzucić fasolkę i resztę składników oraz wlać 1 filiżankę wody. Gotować aż do miękkości fasolki.

