

# Bób smażony z cebulą.



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2513** Ocena: **18216**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Bób 40 dag
- Cebula biała 1 szt
- Oliwa z oliwek 1 szklanka
- sól i pieprz do smaku
- cukier do smaku
- Sok z cytryny do smaku
- świeża mięta

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Cebulę obrać i drobno posiekać, następnie przysmażyć na oliwie na złoty kolor. Bób umyć, włożyć do oliwy z cebulą, dodać posiekaną mięta, sól, pieprz, cukier i sok z cytryny do smaku. Zalać bób taką ilością wrzącej wody aby przykryła bób i gotować na wolnym ogniu około godziny. Gdy -woda wyparuje, doprawić do smaku i podawać na zimno.

## Twoje notatki do przepisu: