

Fasola Jaś z mięsem w pomidorach.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1674** Ocena: **27040**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- fasola jaś duża 50 dag
- boczek wędzony 30 dag
- kiełbasa śląska 30 dag
- Cebula 1 szt.
- przecier pomidorowy, domowy 500 ml
- Przyprawy:
 - Sól do smaku
 - Pieprz ziołowy
 - pasta rosołowa domowa 1 łyżka
 - majeranek 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę moczymy kilka godzin, wymoczoną, umytą gotujemy do miękkości około 90 minut. W międzyczasie kroimy boczek i kiełbasę w kostkę. Smażymy na wolnym ogniu pod przykryciem, bez tłuszczu. Do podsmażonego boczku z kiełbasą dodajemy pokrojoną w ćwierć plastry cebulę. Wszystko smaży przez 15 minut.



- 2 Gdy już fasola będzie miękka dodajemy pastę rosołową, usmażony boczek z kiełbasą i cebulą oraz przyprawiamy wszystko do smaku. Dodajemy przecier pomidorowy, majeranek i gotujemy jeszcze około 15 minut.



③ Podajemy na gorąco z pieczywem.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: