

Fasola \\\\"Jaś\\\\" z rydzami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

potrawa dobra na kazda okazje

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- fasola Jas - 30 dag
- cebula - 1 szkl.
- rydze - 35 dag
- tłuszcz - 10 dag
- przecier pomidorowy - 125 ml
- mąka - 1 łyżka(i)
- papryka - 2 g
- sól pieprz - 3 g
- cukier - 1 łyżka(i)
- majeranek - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Fasolę gotujemy do miękkości (pozostawić część wywaru). Cebule obieramy i smażymy na tłuszczu na wolnym ogniu. Gdy będą miękkie, mieszamy z fasolą. Rydze czyścimy, płuczemy, drobno kroimy i smażymy na tłuszczu; dodajemy do fasoli. Przecier pomidorowy chwilę podduszamy i mieszamy z całością. Potrawę doprawiamy mąką, przyprawiamy do smaku i chwilę podduszamy pod przykryciem. Podajemy z ziemniakami.

Smacznego!