

Bób z szynką i sherry

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Bób z szynką i sherry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 500 g bobu mrożonego * 100 g suszonej szynki parmeńskiej lub serrano -
- 1 cebula pokrojona w kostkę * 1 posiekany ząbek czosnku * 3 łyżki wytrawnego sherry fino * 3 łyżki o -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Bób należy rozmrozić i obrać ze skórek. Na rozgrzanej oliwie podsmaż cebulę, dodaj czosnek i szynkę, zrumień. Dodaj bób i wino. Gotuj, aż wino odparuje. Dopraw solą i pieprzem. To danie można również przygotować z wędzonym boczkiem i miętą.

