

Garnek grzybowy z fasolą

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Garnek grzybowy z fasolą

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag grzybów, cebula, 10 dag słoniny lub boczku wędzonego -
- 20 dag ugotowanej, wcześniej fasoli „Jasiek” lub innej -
- łyżka przecieru pomidorowego, sól, pieprz, papryka -
- kwasek cytrynowy, cukier, łyżka mąki, łyżka margaryny, siekana natka pietruszki. -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby oczyścić, wymyć, pokrajać. Cebulę posiekać, przesmażyć razem z grzybami na wytopionej słoninie. Podlać rosołem, dodać ugotowaną fasolę, przecier pomidorowy i przyprawę, dusić 10 minut.

Z mąki i margaryny zrobić zasmażkę, zagęścić zupę, zagotować.

