

Bób z boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Pożywny i mający w sobie mnóstwo witamin bób z boczkiem przyrządzony jako drugie danie.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- niezbyt tłusty boczek - 50 dag
- ziarna pieprzu - parę
- liść laurowy - 1 szt.
- sól - do smaku
- mąka - 1 łyżka(i)
- masło - 3 dag
- śmietana - 5 łyżka(i)
- bób - 50 dag

Etapy przyrządzania:

1. Boczek zalać wodą, dodać kilka ziaren pieprzu, liść laurowy i sól do smaku, zagotować, przykryć przykrywką i gotować na małym ogniu 60-90 minut. Wyjąć mięso, podprawić zasmażką z mąki i masła oraz śmietany i zagotować. Do sosu włożyć obrany z lusek i ugotowany bób i jeszcze raz zagotować. Mieso pokrajać w plastry i podać ułożone na półmisku z bobem.

Jak podawać?

Jeść z ziemniakami, posypanymi natką pietruszki.