



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni  
(1660)

### **Fasola z boczkiem wędzonym**

Boczek możemy zastąpić kiełbasą

#### **Składniki:**

- fasola biała, 40 dag
- słonina, 6 dag
- cebula, 5 dag
- mąka , 3 dag
- koncentrat pomidorowy, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- boczek , 20 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Fasolę ugotować. Do gotującej się fasoli dodać pokrajany w kostki boczek lub kiełbasę. Ze słoniny, pokrajanej cebuli i mąki zrobi zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem z fasoli, dodać koncentrat pomidorowy, połączyć z fasolą, zagotować, przyprawić do smaku solą i papryką, podduścić z sosem. Podawać z ziemniakami. Tak samo przygotowuje się fasolę z wieprzowiną lub baraniną, przyprawiając solą, czosnkiem i majerankiem. Zamiast fasoli można również zastosować soję.

