



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

## **Duszonka warzywna po podlasku**

Najlepiej jest namoczyć fasolę w przeddzień gotowania

### **Składniki:**

- fasola, 30 dag
- ziemniak, 50 dag
- wywar z kości, 1 l
- boczek wędzony, 10 dag
- cebula, 10 dag
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Fasolę namoczyć w przeddzień w przegotowanej wodzie. Następnego dnia ugotować w wywarze z kości. Gdy będzie na pół miękka, dodać oczyszczoną, pokrajaną w grubą kostkę lub półkrążki marchew, całość podgotować. Następnie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, posolić. Gotować do miękkości, aż potrawa zgęstnieje, boczek i cebulę pokroić w kostkę, przesmażyć i podać potrawę na talerzu.

