



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Parówki z fasolą

Zamiast parówek może być kielbasa parówkowa lub serdelowa

Składniki:

- parówki, 30 dag
- fasola, 30 dag
- boczek , 10 dag
- cebula, 5 dag
- smalec, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- koncentrat pomidorowy, 5 dag
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Fasolę namoczyć poprzedniego dnia. Ugotować ją w osolonej wodzie razem z pokrajanym w niewielką kostkę boczkiem. Cebulę pokrajać drobno i usmażyć na smalcu, dodać paprykę i zasmażyć, mieszając, razem z cebulą, dodać koncentrat i zasmażyć, również mieszając. Zasmażoną masę rozrzedzić zimną wodą, dodać do fasoli, wymieszać i zagotować. Parówki (kielbasę) obrać ze skóry, pokrajać w plasterki, dodać do fasoli i wymieszać. Potrawę na talerzach posypać posiekaną nacią pietruszki. Podawać z ziemniakami lub pieczywem i surówką z kwaszonej kapusty.

