

---

# Bób z boczkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2465 razy.

80 dag młodego bobu,

2 cebule,

15 dag wędzonego boczku,

15 dag kiełbasy serdelowej lub parówek,

1/2 szklanki bulionu z kostki,

2 łyżki oleju,

2 łyżki natki pietruszki lub koperku,

sól, pieprz

Bób umyć , ugotować w posolonym wrzątku i osączyć . Cebulę obrać , opłukać i drobno pokroić . Boczek pokroić w paski, a kiełbasę obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Na patelni rozgrzać olej i zrumienić cebulę. Następnie dodać boczek i kiełbasę, smażyć 5 min, po czym dodać bób, wlać bulion, zagotować i doprawić solą lub pieprzem. Potrawę podawać z pieczywem, posypaną natką pietruszki lub koperkiem.