



smalec z fasoli

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Fasolę odcedzić, ale zostawić kilka łyżek zalewy. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę, podsmażyć na oleju i co chwilę mieszając. Smażyć przez ok. 10 minut, aż cebula zeszkli się, zmięknie, a na koniec lekko się zrumieni. Uważać, żeby jej nie przypalić. W międzyczasie cebulę posolić i doprawić pieprzem.

Krok 2

Dodać wszystko do fasoli i całość rozgnieść praską do ziemniaków lub widelcem. W razie potrzeby można dodać trochę zachowanej zalewy gdyby pasta wyszła za sucha.

składniki

1 puszka 400 g białej fasoli lub 250 g fasoli ugotowanej

1 duża cebula

2 łyżki oleju roślinnego

sól i pieprz