



Белая фасоль с колбасками и тимьяном



Ингредиенты

° Белая фасоль	2 банка (800г)
° Перец	по вкусу
° Тимьян	2 веточки
° Чеснок	4 зубчика
° Петрушка	пучок
° Лук красный	2 шт.
° Томатная паста	2 ст. л.
° Масло оливковое	5 ст. л.
° Острые колбаски	150 г
° Консервированный жареный перец	600 г
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



40 мин



6 порции



286 ккал

1. Нарежьте лук полукольцами. В большой сковороде на среднем огне разогрейте 2 столовых ложки оливкового масла и обжаривайте лук около 15 минут, постоянно помешивая.

2. Добавьте мелко нарезанный чеснок, готовьте до мягкости. Снимите с огня. Разделите получившийся лук на 2 части.

3. Фасоль обжарьте 2-3 минуты. Перец порежьте кубикам, добавьте к фасоли, затем добавьте томатную пасту и листики тимьяна.

4. Колбаски порежьте кружочками и обжарьте на другой сковороде. Добавьте колбаски к овощам, разложите по порционным формочкам и украсьте рубленой петрушкой.



Совет

Если у вас нет консервированной фасоли, то замочите сухую фасоль в холодной воде минимум на 3-4 часа, а лучше оставьте на ночь, затем поменяйте воду и отварите. Чтобы фасоль сохранила идеальную форму и быстрее приготовилась, варить ее лучше всего с добавлением чеснока, лука и шалфея - она получится более

ароматной и с приятным послевкусием.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>