

Bob z boczkiem i cebuła

Za bobem nigdy nie przepadałam, ale taki młody bób w postaci szybkiej sałatki to coś pysznego łatwego w przygotowaniu. Koniecznie spróbujcie w tym sezonie. Polecam Wam również:

[sałatkę z bobu i jajek](#)

[pasta z bobu](#)

[bób z czosnkiem](#)

[sałatka z bobu z pestkami dyni.](#)

Młody bób z boczkiem i cebulą



500 g bobu
kilka plasterków boczku
czerwona cebuła

2 duże ząbki czosnku
pieprz naturalny
2-3 łyżki oleju

Bób wrzucić do wrzącej wody (wcześniej osolonej) i gotować 15 minut.

W między czasie na oleju usmażyć pokrojony w paseczki lub kosteczkę boczec na rumiano.

Dodać posiekaną cebulę i smażyć aż się zeszkli.

Na koniec dodać czosnek w plasterkach.

Bób odcedzić, przelać zimną wodą i obrać z łupinek.

Dodać bób na patelnię razem z posiekaną bazylią, wymieszać.





DUSIOWA KUCHNIA