



Gulasz z białej fasoli

 2 porcje

 30 minut

Składniki

- 400 g białej fasoli, z puszki
- 200 g fasoli pinto, z puszki
- 120 g pomidorów, pokrojonych w kostkę
- 50 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 10 g ząbków czosnku
- 300 ml wywaru warzywnego
- 25 ml oleju roślinnego
- 80 g koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Odcedź białą fasolę i fasolę pinto.

2

Zamocuj mieszadło sauté w kielichu do gotowania.

3

Umieść 50 g cebuli, 10 g czosnku oraz 25 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Smaż sauté.

5

Dodaj 120 g pomidorów oraz 80 g koncentratu pomidorowego. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 300 ml wywaru, fasolę białą i fasolę pinto. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Dodaj 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Gotowe do podania! Smacznego!
