

Jasiek z masłem

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Dziękuję za inspirację barowi mlecznemu za rogiem :)

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Fasola - 2 szkl.
- Masło - 1-2 łyżka(i)
- Bułka tarta -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Fasolę należy najpierw moczyć - co najmniej 12 godzin. Jak już namoczymy, trzeba go gotować jakieś 1.5 godziny. Pod koniec gotowania na małej patelni roztopiamy łyżkę-dwie masła, po roztopieniu dodajemy bułkę tartą (nie za dużo, tak, żeby zostało troszkę płynnego masła) i podsmażamy na małym ogniu aż do zbrązowienia bułki. Fasolę odcedzamy, wrzucamy na talerz i polewamy podsmażoną bułką tartą.

Jak podawać?

Najlepiej z kefirem

