

Sipa s bobom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

800 g sipe
450 g boba
1 žlica K plus koncentrata rajčice
30 ml maslinovog ulja
2 luka
2 češnja češnjaka
1,5 dl bijelog vina
0,7 l vode ili temeljca
sol
papar
peršin

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Očistite i narežite sipu na komade. Na maslinovom ulju, na srednjoj vatri, dinstajte sitno nasjeckani luk 7 minuta pa dodajte nasjeckani češnjak i odmah nakon narezanu sipu.

Dinstajte 10 minuta pa podlijte vinom. Nastavite kuhati 20 minuta pa dodajte očišćeni bob i žlicu koncentrata rajčice.

Lagano posolite i popaprite pa kuhajte još 25 minuta podlijevajući vodom dok sipa nije omekšala.

Provjerite nedostaje li jelu soli i papra te pospite nasjeckanim peršinom. Servirajte uz kruh.

Dobar tek!