



# 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!