

## Fasola Jaś

**HALINA17**CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MINILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>fasola Jaś</b>	1/2 kg
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>przyprawa do dań z fasoli</b>	1 opakowanie
<b>koncentrat pomidorowy</b>	4 łyżki
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>mąka</b>	2-3 łyżki
<b>liść laurowy</b>	1 sztuka
<b>majeranek</b>	1 łyżka
<b>boczek wędzony</b>	20 dag
<b>kiełbasa cienka</b>	40 dag
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

## SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać. Fasolę wypłukać, zalać 2 litrami gorącej wody. Odstawić na 2-3 godziny. Fasola szybciej napęcznieje. Następnie wlać do garnka z wodą w której się moczyła, dodać cebulę oraz liść laurowy. Gotujemy fasolę do miękkości. Pod koniec gotowania fasolę posolić do smaku. W międzyczasie boczek pokroić w kostkę. Kiełbasę obrać z osłonki, pokroić w kostkę. Boczek i kiełbasę włożyć na patelnię i podsmażyć. Na 15 minut przed końcem gotowania fasoli dodać przyprawę do dań z fasoli oraz koncentrat pomidorowy. Następnie dodać kiełbasę z boczkiem. Wsypać majeranek, wymieszać. Gotować 15 minut. Doprawić jeszcze fasolę do smaku solą oraz pieprzem. Rozgrzać 4 łyżki oleju, wsypać mąkę zrobić zasmażkę. Następnie zasmażkę rozproszyc w zupie. Jeszcze chwilę gotować. Danie gotowe.

