

Fasolka po bretońsku



EWKAPESTA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola	1 opakowanie
liść laurowy	2 sztuki
ziele angielskie	2 sztuki
majeranek	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta
pietruszka	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	1 opakowanie
kiełbasa śląska	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namaczamy przez noc. Następnego dnia gotujemy w lekko osolonej wodzie z marchewką i pietruszką. Kiełbasę kroimy w kostkę. Podsmażamy na patelni. Zawartość patelni dodajemy do gotującej się fasoli. Gotujemy jeszcze przez chwilę. Dodajemy przecier pomidorowy i przyprawy.