

fasolka po bretońsku



ANIA2610



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	500 gramów
boczek wędzony	20 dag
kiełbasa podwawelska	30 dag
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	3-4 łyżki
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
mąka pszenna	1 łyżka
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Dzień wcześniej zalewamy fasolę zimną wodą (najlepiej na noc). Wody musi być dużo, gdyż fasola spęcznieje i wchłonie ją. Następnego dnia odlewamy fasolę, wrzucamy do garnka, zalewamy świeżą wodą i gotujemy. Podczas gotowania zbieramy pianę, która nam się utworzy. Teraz dorzucamy liście laurowe, ziele angielskie, solimy i gotujemy 60 minut.

- KROK 2 Kroimy boczek i kielbaskę w kostkę i podsmażamy na patelni w niewielkiej ilości oleju, następnie dodajemy pokrojoną w kosteczkę cebulę i wszystko razem mieszamy.
- KROK 3 Zawartość patelni wrzucamy do garnka z fasolką i gotujemy ok. 15 minut.
- KROK 4 Teraz dodajemy koncentrat pomidorowy i wszystkie przyprawy. Na końcu robimy zasmażkę: rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i podsmażamy na złoty kolor. Zasmażkę wlewamy do fasolki, mieszamy i całość gotujemy jeszcze 5 minut.