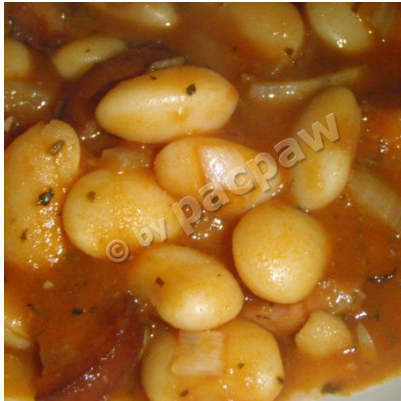


Fasolka po bretońsku na wędzonych żeberkach



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka	500 g
żeberka	40 dag
przecier pomidorowy	500 g
keczup	4 łyżki
sól do smaku	
woda	100 ml
ziele angielskie	kilka sztuk
Bazylija suszona Prymat	1 łyżeczka
cukier	2 szczypty
kiełbasa	25 dag
cebula	2
olej do smażenia	
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Fasolkę zalewam filtrowaną wodą. Zostawiam na noc, aby fasolka namokła. Następnego dnia fasolkę przekładam do garnka.
- KROK 2 Zalewam 100 ml wody. Wkładam żeberka wędzone. Zagotowuję, Ogień zmniejszam na minimalny. Dodaję przecier pomidorowy, keczup oraz przyprawy ziołowe.

- KROK 3 Doprawiam do smaku cukrem oraz solą. Podgrzewam około 20 minut.
- KROK 4 Następnie wyjmuję żeberka i mięso oddzielam od kości. Mięso oraz 1 pokrojoną w kostkę cebulę dodaję do fasoli.
- KROK 5 Kielbasę kroję w plasterki, a drugą cebulę w piórka. Podsmażam na patelni i dodaję do reszty składników. Gotuję do miękkości fasolki.
- KROK 6 Na koniec wsypuję majeranek. Chwilę podgrzewam i gotowe.
- KROK 7 Gorącą fasolkę można również przelać do słoików. Bez wekowania wytrzyma w lodówce do 2 tygodni.
- KROK 8 Smacznego.