

Fasolka po bretońsku z grzybami i batatem



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola biała	50 dag
batat	1 sztuka
kiełbasa zwyczajna	40 gram
boczek wędzony	50 gram
cebula	1 sztuka
marchew	2 sztuki
seler	1 kawałek
papryka czerwona	2 sztuki
grzyby suszone	1 garść
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
wędlina wędzona	1 łyżeczka
papryczka chili	0.5 sztuki
przecier pomidorowy	1 litr
natka pietruszki	4 gałązki
czosnek	2 ząbki
olej rzepakowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę moczę w zimnej wodzie przez całą noc. Grzyby też zalewam zimną wodą i zostawiam na noc. Na drugi dzień odlewam wodę od grzybów i fasoli i gotuję osobno do miękkości w garnkach. Grzyby po odcedzeniu kroję na małe kawałki. Marchewkę i seler obieram i ścieram na tarce jarzynowej. Kielbasę i boczek kroję w kostkę. Cebulę obieram i też kroję, przesmażam na oleju, dodaję boczek i dalej smażę. Na końcu dodaję kielbasę, paprykę pokrojoną, czosnek sprasowany i smażę. Wykładam na talerz. Na tej samej patelni głębokiej smażę marchewkę i seler, wlewam przecier pomidorowy, dodaję pokrojony batat, fasolę odcedzoną z wody, grzyby i kielbasę z boczkiem. Dodaję sól, pieprz, paprykę wędzoną i duszę na wolnym ogniu do miękkości warzyw. Przed podaniem posypuję natką.