

Fasolka po bretońsku



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa np.toruńska,śląska lub resztki wędlin	70 dag
boczek	30 dag
cebula	2 szt
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
przecier pomidorowy	2 szt
cukier	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
biała fasola	1 kg
bazylia	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
oregano	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namoczyć w wodzie przez 12 godz. i ugotować w tej samej wodzie aż do miękkości. Boczek, kiełbasę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć następnie dodać posiekaną cebulę nadal smażyć. Do ugotowanej fasoli dodać wędliny z cebulą, koncentrat pomidorowy, cukier, rozgnieciony czosnek, przyprawy i 1.5 szklanki wody. Wszystko razem podgotować, delikatnie mieszając.