

fasolka po Bretońsku



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola Jaś	1 kg
przecier pomidorowy	1/2 słoiczka
skórka od boczku wędzonego	
kiełbasa zwyczajna	1 kg
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
cukier	1 łyżka
cebula	3-4 szt
smalec	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę dokładnie płuczemy, wlewamy wodę i moczymy przez noc. Na drugi dzień gotujemy ją w tej samej wodzie, w której się moczyła. Dodajemy skórkę z boczku i odrobinę soli. Kiełbasę kroimy w dużą kostkę, cebulę również. Na patelni roztopiamy smalec i podsmażymy na nim kiełbasę z cebulą. Kiełbasę z cebulą przekładamy do miękkiej fasoli, dodajemy przecier pomidorowy, doprawiamy cukrem i pieprzem do smaku. Gotujemy na wolnym ogniu, aż połowa sosu odparuje. fasolka najlepiej smakuje ze świeżym pieczywem.