

Fasolka po bretońsku z musztardą



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drobna fasolka	0,5 kg
ziele angielskie	5 ziarenek
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki
przecier pomidorowy	
sól i pieprz	do smkaut
Liść laurowy suszony Prymat	5 listków
boczek wędzony	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę zalewamy wodą na całą noc. Rano płuczemy, wlewamy świeżą wodę i gotujemy. Dodajemy kostkę rosółową, pokrojony w kostkę boczek, ziele angielskie i liść laurowy. Kiedy fasolka zmięknie dodajemy przecier pomidorowy, musztardę. Zagęszczamy mąką. Doprawiamy solą i pieprzem.