

## Fasolka po bretońsku



### DANUTA16



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**fasola Jaś** 1/2 kg  
**pomidory z puszki**  
**cebula**  
**kiełbasa**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę zalewamy gorącą wodą i pozostawiamy na noc.

Drugiego dnia: fasolę gotujemy do miękkości, w drugim garnku gotujemy kości schabowe, pod koniec dodajemy przesmażoną pokrojoną w kosteczkę cebule i ewentualnie kiełbasę. Mięso z kości obieramy , dodajemy do wywaru , dodajemy puszkę pomidorów i fasolę, wszystko mieszamy , doprawiamy do smaku majerankiem, bazylią chili i słodką papryką.