

Fasolka po bretońsku



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	30 dag
kiełbasa krakowska	2 pętka
cebula	2 szt.
pieprz	
sól	
marchew	2 szt.
koncentrat pomidorowy	2 szt.
pietruszka	
fasola	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę i boczek kroimy w kostkę. Smażymy na patelni do momentu kiedy staną się ładnie podsmażone. Fasolę moczymy około 2-3 godzin. Cebulę kroimy w kawałki i smażymy na złoty kolor. Namoczona fasolę zalewamy około 2l wody i gotujemy do momentu gdy będzie miękka ale nie rozgotowana. Pod koniec dodajemy kiełbasę, boczek, cebulę, pokrojoną w plastry marchewkę i pietruszkę. Wszystko zaprawiamy koncentratem i doprowadzamy do smaku solą i pieprzem. Wszystko gotujemy jeszcze około 1 godziny.