

Bretońska fasolka trochę inaczej :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

10 dag cienko pokrojonego pieczonego mięsa, 3 łyżki sosu od pieczonego mięsa

koncentratu pomidorowego ,sól, pieprz mielony, 4 łyżki pokrojonej natki pietruszki

2 szklanki wody 2 łyżeczki mąki

czosnek

1 ząbek

fasola biała z puszki

40 dag

wędzonka

10 dag (cienko krojona)

cebula

1 szt.

ziemniaki

4 szt.

marchew

1 szt.

masło

1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i marchew obrać i pokroić (ziemniaki w kostkę , marchew w plasterki) , zalać wodą , lekko osolić i ugotować do miękkości przy odkrytej pokrywie. Cebulkę drobno usiekać i zrumienić na maśle . Wędzonkę pokroić w paseczki i zarumienić na suchej patelni. Fasolkę odcedzić z zalewy. Gdy marchewka i ziemniaki są już miękkie dołożyć do garnka w którym się gotują (bez odlewania wody) fasolę , wędzonkę , mięso, sos od mięsa , cebulę , liść laurowy , ząbek czosnku . Gotować 15 minut na małym gazie . Włożyć przecier pomidorowy . Doprawić tymiankiem, pieprzem , majerankiem . Zrobić rumianą zasmażkę z mąki (na suchej patelni) i zagęścić sos . Zagotować .

Podawać jako danie jednogarnkowe .