

Fasolka po bretońsku



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 duża
kiełbasa śląska	0,3 kg
koncentrat pomidorowy	
boczek wędzony	0,5 kg
fasola Jaś	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę przebrać, umyć i namoczyć (najlepiej na noc) w przegotowanej wodzie. Następnie ugotować ją w wodzie, w której się moczyła. Boczek, kiełbasę i pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę wysmażyć na patelni. Dodać do ugotowanej na 3/4 fasoli dodać wędlinę z cebulką. Chwilę pogotować i dodać koncentrat. Przyprawić wg. smaku. SMACZNEGO!