

Fasolka po bretońsku



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola Jaś	400 g
boczek wędzony	250 g
przecier pomidorowy	1 kartonik
cebula	2 szt
marchewka	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
ziele angielskie	1 łyżeczka
majeranek	1 łyżka
sól, pieprz, papryka ostra, cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę moczymy przez noc w zimnej wodzie.

Gotujemy ją do miękkości w tej samej wodzie z dodatkiem soli.

Boczek, cebulę i marchewkę kroimy w kostkę.

W rondlu podsmażamy boczek, dodajemy cebulę i marchewkę. Dolewamy przecier pomidorowy, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz, ostrą paprykę i szczyptę cukru.

Gdy marchewka zmięknie, dodajemy fasolę i majeranek. Jeśli wolimy rzadszą, można dodać wody, w której gotowała się fasola lub więcej przecieru pomidorowego.

Chwilę gotujemy razem, podajemy z chlebem.