

Fasolka po Bretońsku



JUSTYNA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek wędzony	20 dag
cienka kiełbasa	25 dag
cebule	2
masło	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	6 łyżek
sól, pieprz	
fasola	1/2 ugotowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obrać i posiekać. Kiełbasę oraz boczek pokroić w kostkę. W garnku rozpuścić masło i przesmażyć na nim cebulę, kiełbasę i boczek. Fasolę przełożyć do garnka, dodać koncentrat pomidorowy i dusić 5 minut. Całość posolić, posypać pieprzem i zagotować. Podawać z pieczywem.