

FASOLKA PO BRETOŃSKU



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tłuszcz	150 g
kiełbasa pokrojona w kostkę	400 g
fasola Jaś	800 g
koncentrat pomidorowy	200 g
mąka	30 g
papryka mielona	
sól	
cebula	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę umyć, namoczyć poprzedniego dnia w przegotowanej letniej wodzie, a następnie gotować w tej samej wodzie. Kiełbasę podsmażyć razem z cebulą.

Przygotować z reszty tłuszczu jasnożółtą zasmażkę, dodać koncentrat pomidorowy. Wszystkie składniki połączyć, zagotować, dodać sól i paprykę.