

FASOLKA PO BRETOŃSKU



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	1/2 kg
kiełbasa cienka	1 laska
przecier pomidorowy	1/2 słoiczka
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 sztuka
Majeranek suszony Prymat	1 szczypta
sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 listki
kostka rosołowa	3 kostki
Ziele angielskie mielone Prymat	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę opłukać i zalać ciepłą wodą, wylać wodę i ponownie zalać ciepłą wodą. Zostawić na jeden dzień.

Przygotowujemy wywar z kostek rosołowych. wrzucamy fasolę, liść laurowy, ziele angielskie i gotujemy.

Kiełbasę kroimy w kosteczkę i delikatnie smażymy na patelni. Wrzucamy do garnka gotujemy godzinę i następnie odlewamy troszkę zupy i dodajemy koncentrat pomidorowy do odlanej części i mieszamy. Dodajemy do reszty. Dodajemy szczyptę majeranku. Robimy zasmażkę z mąki i dodajemy do reszty. Gotujemy tak długo dopóki fasola będzie miękka.