

Fasolka po bretońsku



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola Jaś	1 kg
cienka kiełbasa	2 pętka
wędzony boczek	40 dag
koncentrat pomidorowy	
ketchup pikantny	
bazylia	
czosnek	
majeranek	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	4 szt
sól	
pieprz	
cebula	3 cukrowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę opłukujemy w letniej wodzie, następnie wlewamy 2,5 litra wody i zostawiamy na 12 godzin. następnie gotujemy fasole w tej samej wodzie z dodatkiem ziela i listków laurowych około 1 h. Boczek i kiełbasę kroimy w większą kostkę, podsmażamy na patelni i dodajemy do fasolki. Tak samo cebulę. Dalej gotujemy, gdy fasolka będzie już miękka dodajemy koncentrat pomidorowy, ketchup, przyprawy. Fasolkę doprawiamy wg własnego uznania /można dodać więcej lub mniej koncentratu, przypraw/.

Podajemy ze świeżym pieczywem.

