

Fasolka Po Bretońsku



PSYCHOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg groochu \"jasiek\"

3 laski kielbasy Torunskiej

30 dkg boczku wędzonego

3 cebule

przecier pomidorowy 3 łyżki

Majeranek suszony Prymat

przyprawy sól pieprz

oliwe z oliwek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę zalewamy wodą i moczymy całą noc. Następnie rano wylewamy wodę, płuczemy groch, zalewamy siwą i gotujemy groch z pokrojoną w kostkę kielbasą i przyprawami. Na osobnej patelni podgrzewamy oliwę, dodajemy boczek i cebulę pokrojoną w kostkę i podsmażamy. Jak się zrumieni, cebulka dodajemy to do fasolki i wszystko gotujemy... Na koniec dodajemy przecier pomidorowy.:) Gotowe:)

(Ja nie daję zasmażki z mąki na smalcu) ale można dodać.