

fasolka po bretońsku



ASIAATOK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola Jaś	0,5 kg
kiełbasa podwawelska	300 g
cebula	2 szt
koncentrat pomidorowy	100 gram
mąka pszenna	2 łyżki
Przyprawa do dań z fasoli i warzyw strączkowych Prymat	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt
cząber	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę zalać zimną wodą i odstawić na min 12 godz.

Po tym czasie odlać wodę, włożyć fasole do garnka i zalać ją nową wodą odrobinę ponad poziom. Dodać liść laurowy i gotować do miękkości- ok. min.

W tym czasie pokroić kiełbasę, cebulę i czosnek. Na patelnię wrzucić kiełbasę, po chwili, gdy wytopi się tłuszcz- wrzucić cebulę i czosnek- podsmażyć do miękkości- dodać koncentrat- dusić razem ok. 5 min. Następnie dodać mąkę- wymieszać.

Przełożyć zawartość patelni do garnka, doprawić przyprawą do dań z fasoli, cząbrem, ew. solą i pieprzem i gotować razem jeszcze ok 15 min.

Smacznego!