

FASOLKA PO BRETOŃSKU



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

0,5 kg żeberek

0,5 kg kielbasy śląskiej,

1,5 litry fasolki młodej,

1 przecier pomidorowy mały,

margaryna 15 dag

4 łyżki mąki

łyżka majranku

ziele angielskie 4 sztuki

Liść laurowy suszony Prymat 4 sztuki

Papryka ostra mielona Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

przyprawa uniwersalna Kucharek

przyprawa w płynie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

. wypłukane żeberka dać do garnka, zalać wodą i gotować przez pół godziny, wsypać fasolę , dodać liście i ziele , gotować, w czasie gotowania dodać majranek , kostki rosółowe i pokrojoną w kostkę kielbase, gdy fasolka już jest miękka wyjąć żeberka oddzielić od kości, pokroić , wsypać do fasolki, dodać przecier, pokroić cebulkę usmażyć ją na margarynie na złoty kolor , do cebulki dodać mąkę i zrobić zasmażkę , gorącą wsypać do fasolki i zagotować. doprawić przyprawami do smaku.