

Fasolka po bretońsku



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola biała	0.5 kg
cebula biała	1
kiełbasa	40 dag
Majeranek suszony Prymat	
sól i pieprz	
mąki	6 łyżki
margaryna	2 łyżki
margaryna do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

fasole dzień przed zalewamy zimną wodą (aby namokła). cebule kroimy w drobnutką kostkę i przesmażamy na patelni, dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbasę i smażymy. Fasolkę gotujemy, gdy jest już trochę miękka dodajemy cebulę z kiełbasą i gotujemy do miękkości. doprawiamy, łączymy z zasmażką i gotowe