

## Fasola po Bretońsku



### GOŚKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                   |          |
|-------------------|----------|
| <b>fasola Jaś</b> | 0,5 kg   |
| <b>papryka</b>    | 1 sztuka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namoczyć z dnia na dzień ½ kg fasoli. Gotować. Gdy zmięknie dodać pokrojone wędliny ( boczek, mięso ), ziele angielskie, liść laurowy, paprykę, 2 kostki magi.  
Dodać zasmażoną cebulkę, zasmażkę, 2 łyżki przecieru pomidorowego, szczyptę majeranku.  
Zagotować.