

Bretońska na ostro, na pożegnanie zimy



Autor: **fafiatko**

Przepisów: **706** Ocena: **14536**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- fasola piękny jaś 300g
- wędzonka do obgotowania: kości boczkowe wędzone, kielbasa wędzona
- marchew, cebła, pietruszka, kawałek selera i pora
- ziele, liść
- pieprz i sól
- papryka w proszku słodka
- majeranek, kmin - lub kumin
- koncentrat - łycha
- chili w proszku- sporo :)

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku z wodą sparzyłam wędzoną kielbasę, po 15 minutach w 85 stopniach była już gotowa i ją wyjęłam.

Woda nabrała zapachu wędzonki, do niej dodałam wędzone kości boczkowe i namoczoną przez noc fasolę i kmin.

Po godzinie można sprawdzić twardość fasoli- jeśli jest prawie odpowiednia można dodać pokrojone w kostkę warzywa, liść ziele.

Osobiście wolę fasolę dłużej gotowaną, w sumie około 1,40 min- jest bardziej kremowa.

Gdy wszystko zmiękło, odjęłam pół litra sosu z fasolką do pojemnika do blendowania i zmalaksowałam. W ten sposób naturalnie zagęściłam sos bez użycia mąki.

Pod koniec doprawiłam bretońska solą, pieprzem i chili. Dodałam papryki w proszku i koncentrat i majeranek- uwaga wcześniej dodany gorzknieje.



- 2 Wywar z wędzonki daje niesowity aromat, tak, że nawet duża ilość kiełbasy nie jest potrzebna, wkróciłam ją pod koniec. jeśli ktoś nie ma swojej kiełbasy może podsmażyć kupioną kiełbasę i dodać ją pod koniec gotowania.
Żegnaj zimo i Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: