

Fasolka po bretońsku

Autor: **Mioo**Przepisów: **37** Ocena: **187**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ok. 4-5 szklanek ugotowanej białej fasoli
- 100g boczku
- 2 średnie kiełbaski
- 1/2 cebuli
- 1/2 pomidora
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżeczki
- ketchup - 3 łyżeczki
- majeranek, cukier, sos sojowy, pieprz czarny, sól

Sposób przygotowania:

1. W woku podsmażyć pokrojony boczeczek i kiełbasę. Po chwili dodać pokrojoną cebulę i obranego pokrojonego w kostkę pomidora. Podsmażyć do miękkości.
2. Dodać ugotowaną fasolę, przyprawy oraz koncentrat z ketchupem rozprowadzone w pół filiżanki wody.
3. Całość dusić przez około 15-20 min. Zdjąć z ognia i pozostawić na co najmniej godzinę do połączenia smaków.

Twoje notatki do przepisu: