

FASOLKA PO BRETOŃSKU

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **17807**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- fasola "Jaś", ok. 0,5 kg
- kostki rosółowe (lub kości czy mięso)
- cebula pokrojona w kostkę, 2-3
- masło, 2-3 łyżki
- duża marchew, 1
- kiełbasa pokrojona w ćwierćplastry, ok. 0,5 kg
- koncentrat pomidorowy
- majeranek
- ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, sól
- musztarda, 1-2 łyżki
- Niepowtarzalnego smaku i aromatu dodadzą maggi i pikantny sos Piri Piri.

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę zalać podwójną ilością wody i odstawić na noc do napęcznienia. Ugotować rosół z ziele, pieprzem i liściem laurowym (na kościach lub mięsie, które później po rozdrobnieniu można dodać do fasolki). Wrzucić fasolę, gotować. Cebulę zeszklić na maśle. Dodać do wywaru. Cały czas gotować. Dodać marchew startą na drobnej tarce. Pod koniec gotowania (gdy cebula i marchew się rozejdą) dodać kiełbasę, zaciągnąć koncentratem, przypawic majerankiem. Na końcu dodać musztardę. Gdy danie jest zbyt rzadkie można zagęścić tartą bułką. Podawać z pieczywem. Smacznego. (Można zamrozić lub zamrozić.)

Twoje notatki do przepisu: