

fasolka po bretońsku



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **7043**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 60 dkg fasoli perłowej
- 30 dkg chudego boczku wędzonego
- 20 dkg kiełbasy
- koncentrat pomidorowy
- 1 łyżka pasty paprykowej
- 2 łyżki masła
- 1,5 łyżki mąki
- sól, pieprz, majeranek
- liść laurowy, ziele angielskie, pieprz kolorowy w ziarenkach
- 2 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Na noc namoczyć fasolę. Następnego dnia odlać wodę z fasoli, nalać świeżej tyle żeby fasola była lekko przykryta i gotować. Boczek i kiełbasę pokroić w kostkę i obsmażyć na patelni, następnie dodać do fasoli, dodać liść laurowy, pieprz, ziele angielskie gotować fasolę do miękkości. Pod koniec gotowania dodać pastę paprykową, koncentrat pomidorowy, czosnek, majeranek, doprawić do smaku. W rondelku roztopić masło dodać mąkę zrobić zasmażkę i dodać do fasoli dobrze wymieszać, jeszcze chwilę razem pogotować. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: