

Fasolka po bretońsku z suszonymi pomidorami



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2330** Ocena: **51802**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 400 g fasoli jaś
- 200 g chudego surowego boczku wędzonego
- 200 g kiełbasy
- 2 cebule
- 2 łyżki masła lub oleju
- 1 łyżka mąki
- kilka pomidorów suszonych
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, ostra papryka

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę opłukać i na co najmniej 6 godzin zalać wodą o objętości 3 razy większej niż fasola. Gotować ją w tej samej wodzie na niewielkim ogniu. Boczek zalać 250 ml wody ,gotować 20 min. Wyjąć ,pokroić w 5-6 mm kostkę , a wodę ,w której się gotował ,wlać do fasoli. Na 1 łyżce tłuszczu zeszklić drobno posiekaną cebulę ,wrzucić boczek i podsmażyć ,dopóki lekko się nie zrumieni. Połączyć z fasolą godzinę po tym ,jak zaczęła się gotować. Wsypać łyżeczkę soli i nie zdejmować z ognia. Po 20 min dodać kiełbasę ,pokrojoną w plasterki półcentymetrowej grubości i lekko zrumienioną na reszcie tłuszczu. Jeśli jest mało płynu ,uzupełnić go wodą . Jeśli za dużo ,nieco zwiększyć ogień. Kiedy fasola jest miękka ,dodać koncentrat pomidorowy zmieszany z mąką i suszone pomidory. Doprawić solą ,pieprzem oraz ostrą papryką i ,mieszając gotować jeszcze 5 min.

Twoje notatki do przepisu: