

# Fasolka po bretońsku z suszonymi pomidorami



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2331** Ocena: **51814**

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 400 g fasoli jaś
- 200 g chudego surowego boczku wędzonego
- 200 g kielbasy
- 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. Boczec 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 boczec 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 kielbasę, 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: