

# Fasolka po bretońsku w 15 minut.



Autor: **agnes72**  
Przepisów: **1028** Ocena: **7084**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- 5 puszek fasoli grubej (każda puszka 400 g po odlaniu zalewy 240 g),
- 4 pętka kiełbasy śląskiej krótkiej,
- 2 łyżki oleju,
- 8 łyżek keczupu łagodnego,
- 2 łyżki majeranku,
- 1 łyżeczka cukru,
- 2 łyżki suszonej włoszczyzny,
- 2 szklanki gotowanej wody (szklanka pojemność 210 ml),
- 4 ziarenka ziela angielskiego,
- 2 liście laurowe,
- 1 płaska łyżeczka przyprawy z solą.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać olej, dodać pokrojoną w plastry kiełbasę dowolną i chwilę ją podsmażyć mieszając aby się nie przypaliła do dna garnka. Następnie wlać gotowaną wodę i dodać suszone warzywa oraz przyprawę z solą (nie przesadzić przyprawą bo sól również jest w kiełbasie), chwilę pogotować.



- 2 Jak już kiełbasa z warzywami chwilę się pogotowała wsypać fasolę (odlewając z niej wcześniej zalewę), wsypać również majeranek, wymieszać i zagotować. Po zagotowaniu dodać keczup (jeśli ktoś lubi na ostro to można dodać keczup pikantny). Fasolka miała być z koncentratem

pomidorowym ale że akurat nie miałam w domu dałam keczup i nie żałuję tej kombinacji.



- 3 Fasolkę z keczupem wymieszać i zagotować dodając pod koniec gotowania cukier, ziela angielskie oraz liście laurowe. Całość jeszcze chwilę zagotować do pojawienia się ładnego koloru od keczupu oraz zabarwienia nim fasolki. Smak takiej fasolki jest słodko - kwaśny jak dla mojej rodziny rewelacja.



- 4 Taką fasolkę po bretońsku można podać z chlebem lub bułką. Zależy kto jak lubi, my lubimy bardzo aby w fasolce była zalewa właśnie taka jak u mnie na zdjęciach i zaznaczam to nie jest zupa.



Twoje notatki do przepisu: