

# Fasolka po bretońsku wg Magdy Gessler



Autor: **Wiech\_K**

Przepisów: **230** Ocena: **4662**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- fasolka "Piękny Jaś" - opakowanie 40 dag
- 2 puszki krojonych pomidorów
- 15 - 20 dag wędzonego boczku
- ok. 30 dag dobrej kiełbasy
- 2 cebule
- 4 - 5 ząbków czosnku
- majeranek, cząber, pieprz, sól, cukier, ostra papryka - do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolkę namocz na całą noc w letniej wodzie. Odsącz, opłucz i ugotuj w wodzie z dodatkiem ok. pół łyżeczki majeranku, pół łyżeczki cząbrku i kilku kawałków boczku (ok. 30 - 40 minut). Dodaj zgnieciony i posiekany czosnek. Boczek pokrój w słupki i podsmaż na suchej patelni, aż się zrumieni.



- 2 Do wytopionego boczku dodaj cebulę pokrojoną w piórka i kiełbasę pokrojoną w plasterki. Smaż, aż się zrumieni.



- 3 Do gotującej się fasoli (już lekko miękkiej) dodaj zawartość patelni, puszkę pomidorów i po szczypcie majeranku i cząbrku.  
Dodaj również niewielką łyżeczkę ostrej papryki.  
Na patelnię po smażeniu kiełbasy wlej drugą puszkę pomidorów i smaż, aż sos zgęstnieje.  
Kiedy fasolka będzie już miękka dodaj podsmażone pomidory i dokładnie wymieszaj. dopraw do smaku solą, cukrem (jeśli trzeba), pieprzem i papryką. Zagotuj.



- 4 Podawaj z pieczywem.





Twoje notatki do przepisu: