

Fasolka prawie wg Magdy Gessler



Autor: **szczotka_od_kija**
Przepisów: 56 Ocena: 2817



5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500 g fasoli Jaś
- 3 pętka wędzonej kiełbasy
- 300 g wędzonego boczku
- 4 ząbki czosnku
- 4-5 czubatych łyżeczek koncentratu pomidorowego
- 2 łyżeczki cząbrku
- 4-6 łyżeczek majeranku
- 1-1,5 łyżeczki słodkiej papryki
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę moczyłam przez noc w wodzie. Następnego dnia odcedziłam fasolę, zalałam nową wodą i gotowałam na niewielkim ogniu do miękkości. Do gotowania dodałam 1 łyżeczkę cząbrku, 1 łyżeczkę majeranku drobno posiekane 4 ząbki czosnku oraz kilka słupków pokrojonego boczku.
- 2 Pod koniec gotowania podsmażyłam boczek pokrojony w słupki, gdy już się dobrze wytopił dodałam do niego pokrojoną w półtalarki kiełbasę, wszystko razem podsmażyłam i dodałam do miękkiej fasoli. Doprawiłam majerankiem, cząbrem, słodką papryką, dodałam koncentrat pomidorowy i wszystko razem chwilę gotowałam, by smaki dobrze się połączyły. Na koniec trochę soli do smaku i gotowe:)
- 3 Do zagęszczenia użyłam samej ugotowanej fasoli z sosem- około pół szklanki fasoli zmiksowałam blenderem na gładką masę i dodałam do sosu, wszystko wymieszałam e voila:)

Twoje notatki do przepisu: