

Przepis na:

Fasolka po Bretońsku

SKŁADNIKI:

- 500 g białej fasoli
- sól i pieprz do smaku na doprawienie na koniec
- woda do moczenia + 1 litr wody do gotowania fasoli
- 4 - 5 ziaren ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 płaska łyżeczka soli do gotowania fasoli
- 3 większe cebule
- 2-3 ząbki czosnku
- 250 g wędzonego boczku (lub parzonego)
- 500 g kiełbasy śląskiej
- 500 ml passaty pomidorowej
- 6 łyżek koncentratu
- 1 płaska łyżeczka soli do gotowania fasoli
- pomidorowego
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka papryki wędzonej

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Fasolę wsypać do garnka, zalać zimną wodą (najlepiej około 10 cm ponad poziom fasolki).
2. Odstawić na co najmniej 12 godzin do namoczenia (najlepiej na całą noc). Po tym czasie wodę wylewamy, fasolę wrzucamy na sitko i płuczemy parę razy pod zimną wodą.
3. Fasolę wrzucić do garnka, zalać ok.1 litrem zimnej wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie i 1 łyżeczkę soli.
4. Gotować fasolę pod przykryciem, na bardzo małym ogniu, przez ok. 90 minut.
5. Cebule obrać, pokroić w kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę.
6. Odciać skórę z boczku, resztę pokroić w drobną kosteczkę. Włożyć na zimną patelnię i smażyć na małym płomieniu, aż boczek się zarumieni.
7. Kiełbasę pokroić w półplasterki i wrzucić do wytopionego boczku. Smażyć całość, co jakiś czas mieszając, do czasu aż kiełbasa się lekko zarumieni. Po chwili dodać posiekaną cebulę i czosnek, smażyć.
8. Do ugotowanej fasoli dodać całą zawartość patelni i wymieszać. Dodać przyprawy, cukier i przecier z passatą pomidorową. Całość wymieszać i gotować jeszcze przez ok. 10 minut na średnim ogniu, bez przykrycia.
9. Można zagęścić fasolkę mąką pszenną

