




Biała fasola po bretońsku

 tulipan

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

biała fasola - 40 dag
wędzona boczek - 10 dag
cebula - 1 szt.
sól - do smaku

pieprz - do smaku
koncentrat pomidorowy - 5 dag
kielbasa - 25 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę wypłukać, namoczyć poprzedniego dnia w letniej, przegotowanej wodzie. Nazajutrz ugotować w tej samej wodzie. W tym czasie boczek pokrajać w kostkę, lekko zrumienić, dodać kielbasę obraną z osłonki i pokrajaną w plasterki, dobrze podsmażyć, dodać pokrajana w kostkę cebulę i jeszcze chwilę, wkładając pod koniec koncentrat pomidorowy lub podduszone i przetarte 4 pomidory. Z miękkiej fasoli - odlać nadmiar wywaru (użyć do zupy), dodać kielbasę z boczkiem, chwilę pogotować.

Można podawać zieleninę.