




Ekspresowa fasolka po bretońsku

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

fasola czerwona wcześniej ugotowana w domu (opcjonalnie z puszki) - 40 dag
fasola Jaś ugotowana lub opcjonalnie z puszki - 40 dag
cebula - 1 szt.
kielbasa cienka - 0,5 kg
liść laurowy - 1 szt.

olej - 2 łyżka
pomidory domowej roboty w słoiku (opcjonalnie z kartonu lub puszki) - 1 szklanka
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
sól, pieprz, cukier - - do smaku

Dodatkowe info:

U mnie była fasola wcześniej ugotowana i zamrożona. Pomidory i koncentrat to przetwory domowej roboty.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na oleju podsmażyć posiekaną cebulę i pokrojoną kielbasę. Dodać obrane ze skórki pomidory.

KROK 2: Wszystko razem gotować około 10-15 minut.

KROK 3: Dodać fasolę, koncentrat pomidorowy, w razie potrzeby podlać odrobiną wody, zagotować. Gdy jest fasolka z puszki, należy ją przepłukać wodą i osączyć. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.