




Fasolka po bretońsku z wędliną i cebulą


 Wafelek2601


Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

fasola Jaś - 40 dag
boczek wędzony - 40 dag
kielbasa podwawelska - 25 dag
olej - 1 łyżka
mąka - 1 łyżka
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka

cebula - 1 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku
liść laurowy - 4 szt.
ziele angielskie - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę moczymy na noc w wodzie, na drugi dzień gotujemy z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego.

KROK 2: Boczek i kielbaskę kroimy w kostkę, smażymy na tłuszczu.

KROK 3: Na tym samym tłuszczu podsmażamy cebulę pokrojoną w kostkę.

KROK 4: Wszystko dodajemy do fasolki, gotujemy do miękkości. Na koniec dodajemy koncentrat pomidorowy, doprawiamy solą i pieprzem.

KROK 5: Zagęszczamy mąką wymieszaną z zimną wodą.