




## Ciecierzycyca po bretońsku

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

### Składniki:

ciecierzyca - 25 dag  
boczek wędzony - 15-20 dag  
kielbasa cienka - 0,5 kg  
czosnek - 2 ząbek

cebula - 1 szt.  
majeranek suszony - 1 łyżeczka  
koncentrat pomidorowy - 2-3 łyżka  
sól, pieprz, cukier - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ciecierzycę opłukać, zalać wodą i pozostawić na noc do namoczenia. Następnego dnia przepłukać, zalać świeżą wodą i gotować około 1 godziny.

**KROK 2:** Boczek pokroić w kostkę, wytopić na patelni, dodać posiekaną cebulę i czosnek, zeszklić. Następnie wsypać pokrojoną w kostkę kielbasę bez osłonki, zamieszać, podsmażyć.

**KROK 3:** Wędlinę dodać do ciecierzycy, wsypać majeranek i gotować do miękkości. Na tą samą patelnię włożyć koncentrat pomidorowy, wlać 1-2 łyżki wody, smażyć 3-4 minuty. Połączyć z ugotowaną ciecierzycą, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem, mieszając gotować przez kilka minut. Podawać z pieczywem.