




Fasolka po bretońsku na ostro z ziołami

 Wafelek2601

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

fasolka Jaś - 50 dag

boczek wędzony - 30 dag

kielbasa podwawelska - 1 szt.

cebula - 1 szt.

olej do smażenia - 3 łyżka

liść laurowy - 3 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

curry - do smaku

papryka ostra mielona - do smaku

pieprz - do smaku

ziona prowansalskie - do smaku

bazylia - do smaku

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

mąka - 1 łyżka

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę umyć, zalać wodą i odstawić na noc. Na drugi dzień gotujemy fasolkę w tej samej wodzie. W międzyczasie z boczku odkroić skórę, dodać do fasolki.

KROK 2: Boczek, kielbasę oraz obraną cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na mocno rozgrzanym oleju, dodać do fasolki razem z liśćmi laurowymi i zieleń angielskim.

KROK 3: Gotować do miękkości.

KROK 4: Kiedy fasolka będzie miękka dość mocno ją przyprawiamy, dodajemy koncentrat pomidorowy. Wszystko razem mieszamy, gotujemy razem przez chwilę. Na koniec mąkę mieszamy z 1/4 szklanki zimnej wody, wlewamy do fasolki.

KROK 5: Kiedy fasolka się zagotuje, można ją jeszcze ewentualnie doprawić i zdjąć z ognia.