Fasolka po bretońsku z cząbrem do lunchboxa

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

2 porcje

Składniki:

- Kiełbasa dobrej jakości eko typu śląska - 2 (małe) szt.
- Boczek wędzony chudy - 2 plaster
- Cebula - 2 małe lub 1 duża szt.
- Czosnek - 1-2 ząbek
- Ugotowana fasola duża typu Jaś (zawartość ze sloika o pojemności 350 ml) -
- Domowy przecier pomidorowy lub eko - 300 ml
- Cząber - 1 łyżeczka
- Papryka słodka wędzona - szczypta
- Pieprz - szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kiełbasę pokroić w pół plasterki, boczek w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę.
Na patelni rozgrzać odrobinę tłuszczu i usmażyć boczek, następnie dodać kiełbasę , chwilę smażymy i dodajemy cebulę. Wszystko razem podsmażyć i dodać posiekany drobno czosnek.

KROK 2: Ugotowaną wcześniej fasolę odsączyć z zalewy.

KROK 3: Do patelni z kiełbasą wlać sos pomidorowy i gotować kilka minut. Dodać fasolę, zagotować.
Doprawić cząbrem, papryką i ewentualnie pieprzem (według mnie nie ma już potrzeby dodawania soli).

KROK 4: Gotować jeszcze chwilę do odparowania do pożądanej gęstości.

KROK 5: Przełożyć do szklanych lunchboxów. Podawać z domowym chlebem z ziarnami lub innym.