



Fasolka po kaszubsku

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

fasola - 1 szklanka
passata pomidorowa - 200 g
cebula - 2 szt.
koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

ocet winny - 2 łyżka
przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, sól i pieprz - do smaku
olej - 4-5 łyżka
śliwki suszone - 2-4 szt.

Dodatkowe info:

Danie do podania na zimno i gorąco.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Użyłam fasoli z puszki, ale polecam ugotować fasolę Jaś, namoczyć dzień wcześniej i ugotować bez dodatku soli. Cebulę obrać, pokroić w piórka i zeszklić na 2 łyżkach oleju do miękkości. Następnie dodać przyprawy i dusić jeszcze przez 1-2 minuty. Posiekać śliwki i dodać do cebuli, poddusić razem. Dodać przecier i podsmażyć, a potem wlać passatę i razem dusić ok. 10 minut. Dodać fasolę i wymieszać.