Wegańska fasolka po bretońsku

wegeweda

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- sucha fasola - 600 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbek
- czerwona papryka - 1 szt.
- przecier pomidorowy - 500 ml
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- ziele angielskie - kilka
- liście laurowe - kilka
- wędzona papryka - 2 łyżeczka
- suszony majeranek - 2 łyżka
- kmin rzymski - 1 łyżeczka
- chili - 1/2 łyżeczka
- sól - do smaku
- oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę namocz przez noc w zimnej wodzie. Rano wylej wodę, przepłucz fasolę pod bieżącą wodą, wsyp do garnka, uzupełnij świeżą wodą ok. 2 centymetry ponad fasolę. Fasolę gotuj pod przykryciem ok. 1,5 godziny, aż będzie miękka. Posól dopiero po ugotowaniu i odsączeniu na sicie. Solenie w czasie gotowania spowoduje, że fasola będzie się dłużej gotować.

KROK 2: Cebulę i czosnek obierz, posiekaj i zeszklij na oliwie w dużym garnku. Paprykę oczyść z nasion i pokrój w kostkę. Dodaj do cebuli razem z listkami laurowymi, zielem angielskim, pieprzem. Podsmażaj kilka minut.

KROK 3: Do garnka wsyp ugotowaną fasolę, zalej przecierem pomidorowym i koncentratem, dodaj pozostałe przyprawy. Gotuj około 15 minut na wolnym ogniu. Gotowe! Podawaj ze świeżym pieczywem.