

Fasolka po bretońsku

Składniki:

40 dkg. fasolki Jaś

25 dkg. boczku wędzonego

1-na kiełbasa zwyczajna (ok 25 dkg.)

1-na spora cebula

Przecier pomidorowy

Sól, pieprz, kostka rosołowa, papryka mielona (ostra)

Margaryna , mąka

Sposób przyrządzenia:

- Do garnka wsypać fasolkę, zalać 1-nym litrem wody i moczyć kilkanaście godzin.
Fasolkę można moczyć krócej w garnku o grubym dnie (podgrzewamy fasolkę z wodą w takim garnku i przetrzymujemy w ciepłe ok 3 godziny)
- Namoczoną fasolkę wraz z wodą w której się moczyła stawiamy na ogniu doprowadzając zawartość garnka do wrzenia, dodając :
 - > około 1-go litra świeżej wody,
 - > boczek pokrojony w drobną kostkę
 - > kiełbasę pokrojoną w kostkę nieco większą
 - > 3 łyżeczki przecieru pomidorowego
 - > kostkę rosołową
- Po zagotowaniu, garnek przykrywamy szczelną pokrywką, zmniejszamy płomień i gotujemy na małym ogniu do miękkości fasolki.
- W międzyczasie, pod koniec gotowania przygotowujemy jasną zasmażkę z drobno pokrojonej cebuli, margaryny i mąki, którą rozprowadzamy płynem z gotowanej fasolki.
- Zasmażkę przekładamy do garnka z fasolką i gotujemy potrawę jeszcze kilka minut, mieszając, aby się nie przypaliła i doprawiając solą, pieprzem, mieloną papryką i przecierem pomidorowym.