Fasolka po bretońsku

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

fasolka pyszna , sprawdzony przepisk mojej mamy i babci

Czas przygotowania: 3 godziny
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 20 PLN
Kaloryczność: 300 kCal

Potrzebne składniki:
- sucha fasola - 40 dag
- mięso od szynki - 50 dag
- ziele angielskie - 10 szt.
- liśc laurowy - 5 szt.
- oregano - 5 g
- bazylia - 5 g
- przecier pomirorowy - 1 szt.
- cebyla - 1 szt.

Przydatne akcesoria:
drewniana łyżka

Etapy przyrządzania:

1. Dzień wcześniej: Fasolę dokładnie myjemy, zalewamy zimną wodą (ponad dwa razy tyle, co fasoli) i odstawić na noc.
Następnego dnia fasolę odcedzamy, zalewamy ponownie, tym razem wrzącą wodą, odczekujemy ok. 15 minut i znowu odcedzamy.

Tak przygotowaną fasolę wkładamy do dużego garnka (pojemności ok. 2 litrów), w którym będzie przygotowywana potrawa, zalewamy 6 szklankami wody (powinno być widać wodę na wierzchu).
Z boczku wykrajamy kostkę (lub użyć dodatkowej), dodajemy do garnka z fasolą.
Gotujemy bez przykrycia, odrobinę solimy i gotujemy na bardzo małym ogniu pod przykryciem do miękkości (ok. godziny).

Boczek kroimy w drobną kostkę, podsmażamy na średnim ogniu. Kiełbasę kroimy w dość grube ćwierćplasterki, dodajemy do boczku, całość smażymy do zrumienienia (nie dodajemy tłuszczu, wystarczy ten wytopiony).
Koncentrat gotujemy z odrobiną wody, doprawiamy cukrem.
Z garnka z ugotowaną fasolą wyjmujemy kość, ujmujemy 3-4 łyżki ziaren, rozgniatamy na miazgę.

Smacznego!
Do fasoli dodać zmiażdżoną masę, koncentrat, podsmażone wędliny (razem z tłuszczem), wszystko dokładnie wymieszać. Doprawić przyprawami na pikantnie (dużo majeranku) i całość zagotować (w razie potrzeby podlać odrobinę wrzątkiem). Oprószyć potrawę mąką i gotować od czasu do czasu mieszając jeszcze przez 5-10 minut.

Podawać z dodatkiem świeżego chleba.

Jak podawać?
na talerzu głebokim