Fasolka po bretońsku

Przepis dodany przez użytkownika ds

Przepisów na fasolkę po bretońsku jest kilka. Mój jest z dużą ilością mięska bo taką lubię najbardziej:)

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Fasolka - 2 szkl.
- Liście laurowe - 3 szt.
- Ziele angielskie - 5-7 ziarenek
- Kiełbasa (zwyczajna) - 15 dkg
- Boczek - 15 dkg
- Wieprzowina (łopatka) - 15 dkg
- Kość od schabu -
- Przecier pomidorowy - 1/2 szkl.
- Majeranek - 1/2 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz - do smaku

Przydatne akcesoria:
Garnek, łyżka, nóż, deska do krojenia

Etapy przyrządzania:

1.

Namoczoną wcześniej fasolkę odcedzamy, zalewamy świeżą wodą, wrzucamy liście laurowe, ziele i gotujemy. Kość (najlepiej gdyby było na niej troszkę mięsa) również gotujemy.

2.

Kiełbasę, boczek i wieprzowinę kroimy w kostkę (mniej więcej tak jak widać na załączonym obrazku). Kiedy kość się obgotuje, wyciągamy z wywaru i obieramy z mięsa. Wywar: 2 szklanki wlewamy do garnka z fasolą. Wszystkie składniki wrzucamy do fasolki i dalej gotujemy.

3. Pod koniec gotowania dodajemy przecier pomidorowy, majeranek, sól i pieprz. Zagęszczamy (jeśli to konieczne) 2 łyżkami mąki rozmieszanej z wodą.

Jak podawać?
Z chlebkiem

Uwagi:
Fasolkę namoczyć dzień wcześniej, wówczas na przygotowania dania wystarczy godzina.