

Fasolka po Bretońsku

Składniki ilość porcji: 4

- 1/2 kg fasoli piękny Jaś
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 250 g kielbasy
- 250 g boczku wędzonego lub surowego
- olej do smażenia
- 2 duże cebule

- 1 puszka krojonych pomidorów
- majeranek do smaku
- 1 ząbek czosnku, zgnieciony
- sól, pieprz do smaku, maggi
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka masła



- Fasolę zalać ciepłą wodą wieczorem poprzedniego dnia.
- Wodę koniecznie należy odlać, a fasolę zalać świeżą wodą i gotować do miękkości na wolnym ogniu (ok. 45 minut).
- Dodać do gotowania liście laurowe i ziele angielskie. Po ugotowaniu połowę wody odlej.
- Kiedy fasola się gotuje, wędlinę drobno pokroić i podsmażyć na oleju. Dodać do ugotowanej fasoli.
- Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na złoty kolor. Dodać do ugotowanej fasoli.
- Pod koniec do fasoli dodać pomidory, majeranek, czosnek i pieprz. W razie potrzeby doprawić solą lub przyprawą do zup typu maggi.
- Na koniec przygotować białą zasmażkę z mąki i masła i zagęścić potrawę: na patelni rozpuścić masło, do rozpuszczonego masła wsypywać mąkę, energicznie mieszając, żeby nie powstały grudki, chwilę potrzymać na ogniu, żeby zasmażka zgęstniała. Dodając do fasolki energicznie mieszać.
- Jeszcze chwilę gotować (ok. 15 minut).