



przepisy.pl

Fasolka po bretońsku



Składniki:

- biała fasola typu jaś (moczona) - 1 kilogram
- cienka kiełbasa drobiowa - 1 kilogram
- koncentrat pomidorowy - 5 łyżek
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- majeranek - 1.5 łyżeczek
- pieprz - 1 łyżeczka
- sól do smaku - 1 łyżeczka
- olej do smażenia - 2 łyżki
- estragon - 1 szczypta
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fasolę gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Pod koniec gotowania dodajemy Bulion na włośczyźnie Knorr, majeranek, pieprz i estragon.
2. Kiełbasę kroimy w plasterki, cebule i czosnek w drobną kostkę. Podsmazamy na oleju około 7 minut dość często mieszając a następnie dodajemy do fasoli.
3. Koncentrat mieszamy z mąką i odrobiną zimnej wody i dodajemy do fasoli. Doprowadzamy do wrzenia i dosalamy do smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl