



Fasolka po bretońsku

przepisy.pl



Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- kiełbasa - 200 gramów
- boczek - 200 gramów
- biała fasola w puszcze - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na patelni, z niewielką ilością tłuszczu udusić drobno pokrojoną cebulę i przełożyć do garnka.
2. Na tej samej patelni przesmażyć pokrojoną w kostkę kiełbasę i boczek i dodać do cebuli.
3. Dodać sos pomidorowy oraz odcedzoną fasolę.
4. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku.
5. Gotować około godzinę na wolnym ogniu.
6. Jeśli danie jest zbyt gęste, można rozrzedzić je rosółem.

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