



Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Fasolka po bretońsku

Polacy zawsze uważali, że coś co obce jest lepsze.

Stąd pierogi ruskie, ryba po grecku, karp po żydowsku, pieczeń rzymska, a fasolka... po bretońsku. Fa

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- fasola, 500 g
- boczek wędzony, 30 dag
- kiełbasa, 30 dag
- cebula, 4 szt.
- ząbek czosnku, 5 szt.
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżk.
- majeranek, 1 łyżk.
- papryka ostra, 1 łyżecz.
- papryka słodka, 1 łyżecz.
- estragon, 1 łyżecz.
- liście laurowe, 1 szt.
- ziele angielskie, 4 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Fasolę płuczemy i namaczamy na noc, w garnku, w zimnej wodzie (wody powinno być 3-4 cm nad poziom fasoli). Na drugi dzień podsmażamy na patelni boczek i kiełbasę pokrojone w kostkę. Gdy tłuszcz się wytopi, dodajemy pokrojone w kosteczkę, lekko posolone cebule. Gdy się zeszkłą, dodajemy papryki - słodką i ostrą oraz wyciśnięte ząbki czosnku. Podsmażamy przez 1 minutę i dodajemy do namoczonej fasoli (wody nie wylewamy!). Wrzucamy liść laurowy i ziele. Dusimy pod przykryciem do czasu, aż fasola będzie miękka (około 1-1,5). Po tym czasie dodajemy koncentrat, majeranek, estragon oraz przyprawiamy solą i pieprzem. Mieszmamy, wyławiamy listek i ziele. Gotujemy jeszcze 5 minut. Ja najbardziej lubię fasolkę w takiej wersji, ale jeśli nie wyobrażacie sobie innej niż bardzo gęstej - przygotowujemy zacierki. Rozcieramy 1 łyżkę miękkiego masła z 1 łyżką mąki. Powstałe zacierki dodajemy do fasolki i mieszamy, aż do rozpuszczenia. Fasolka po bretońsku najlepsza jest odgrzewana na drugi dzień, podana ze świeżym pieczywem.

