
Fasolka po bretońsku 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 11238 razy.

1 i 1/2 szklanki białej fasoli,

25 dag kiełbasy,

1 cebula

1 łyżka tłuszczu,

2 łyżki ketchupu lub 3/4 szklanki przecieru pomidorowego,

sól, pieprz

Fasolę namoczyć w letniej wodzie poprzedniego dnia, nazajutrz ugotować w tej samej wodzie. W czasie gotowania fasoli zeszklić na tłuszczu pokrojoną w krążki cebulę, dodać pokrojoną kiełbasę, lekko podrumienić . Następnie do fasoli, z której należy dobrze odparować wywar dodać kiełbasę z cebulą, przecier pomidorowy lub ketchup. Doprawić do smaku, zagotować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

NA KOŃCU DODAJĘ ZASMAŻKĘ

Nadesłał(a): KRYŚIA <krysia.@pl.> 2005-12-09 10:12:13

and 1=1

Nadesłał(a): 2020-03-29 18:07:55

and 1=2

Nadesłał(a): 2020-03-29 18:07:56