
Fasolka po bretońsku 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7342 razy.

Jak wiadomo fasolka po bretonsku - w gęstym sosie pomidorowym z dodatkiem kielbasy i/lub boczku -- jest potrawa typowo polska. (Pamiętam jak kiedyś w jednej z restauracji w Zakopanem widziałem ogłoszenie: Bierzemy udział w konkursie srebrnej patelni na najlepsze potrawy kuchni polskiej. Polecamy zrazy po węgiersku z kluseczkami polfancuskimi). Natomiast nieprawda jest, aby swojej fasolki po bretonsku nie mieli we Francji.

Proszę Państwa!

Oto przepis na Haricots blanc a la bretonne wg. arcykapłana kuchni francuskiej Paula Bocuse:

Na pół kilo gotowanej fasoli siekamy drobno jedną dużą cebulę i dodajemy ją w 50 g. roztopionego masła w średniej wielkości garnku, mieszając drewnianą łyżką. Gdy cebula się zeszkli dodajemy pół szklanki białego wytrawnego wina i redukujemy następnie na ogniu do objętości dwóch łyżek do zupy, w tym momencie dorzucamy 4 duże pomidory, obrane, wypestkowane i pokrajane w ćwiartki. Solimy szczyptą soli, dodajemy posiekany ząbek czosnku i trochę pieprzu z młynka. Dusimy przez kwadrans na małym ogniu. Następnie dodajemy do tego ugotowaną fasolę, zdejmujemy z ognia i dodajemy 50 g. masła w drobnych kawałkach, mieszając je równomiernie z fasolą, tak aby z sosikiem pomidorowym utworzyła kremową emulsję pokrywającą jednolicie fasole.

Podajemy.

Smacznego

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)