
Fasolka po bretońsku wg. aktora

Dodano: 2006-05-30 10:15:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4605 razy.

12 lat temu pewien aktor podał w telewizji przepis na fasolke po bretońsku od tego czasu gotuje wg tego przepisu i wszyscy znajomi są zachwyceni sprubójkcie a nie pożałujecie:

1/2kg fasoli namoczyć 12h przed gotowaniem po12h gotować w tej samej wodzie dodając 2 duże ząbki czosnku gdy fasola na pół miękka przesmażyć wędzony boczek i dodać do fasoli na tej samej patelni przesmażyć kiełbaske i do gara następnie cebulke zeszklić i do gara 2 owoce papryki w kosteczke na patelni zeszklić i do gara przecier pomidorowy na patelni przesmażyć i do gara 2 kostki rosółowe i szczypte roztartego majeranku(majeranek niekoniecznie)2czubate łyżki stołowe cukru skarmelizować na patelni(nie martwcie się że będzie się kopać przepalcie na brązowo)i do gara!2 łyżki smalcu albo trochę oleju rozgrzać na patelni wsypać 1i1/2 łyżki mąki zrobić jasnożółtą zasmażkę do gara i fasolka gotowa smacznego

Nadesłał: maryan <alina.strzelczyk@slowianin.pl>

jest nie dobra

Nadesłał(a): 2006-08-10 13:08:28

Najlepsza jaką jadłam, robię wg tego przepisu od lat.

Nadesłał(a):AnJa 2023-01-13 14:53:52