
fasolka po bretońsku (przepis własny)

Dodano: 2008-10-14 15:42:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3204 razy.

1 woreczek moczone fasoli jasek,
tyle samo objętościowo jarzyn tj. marchew, pietruszka, seler, cebula, 2-3 ząbki czosnku, por,
tyle samo objętościowo różnych mięs np. chudy boczek, udko kurczaka, kiełbasa, wieprzowina...
1 koncentrat pomidorowy,
majeranek, sól, pieprz ziołowy, paryka sproszkowana słodka i ostra.

Fasolę i grubo pokrojone jarzyny ugotować (w szybkowarze ok. 35 min.). W osobnym garnku ugotować mięsa (w szybkowarze ok. 40 min). Po ostudzeniu obrać je i pokroić . Wszystko wymieszać doprawić do smaku, zaprosić znajomych i delektować się smakiem. Jest pyszna z chrupiącą bułeczką.

Nadesłał: Bożena Stępień <abozena2006@interia.pl>