
Fasolka po bretońsku 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 375507 razy.

Jest to moj własny domowy sposob na fasolke po bretonsku.

Rodzinie smakuje, moze Wam tez bedzie smakowala.

1. Na noc zalewamy duza iloscia wody 1/2kg przeplukanej fasoli.

2.Nastepnego dnia fasole odcedzamy i zalewamy jeszcze raz swieza woda dodajac do niej:

- troche soli,

- pare ziarenek ziela angielskiego,

- 2-3 listki laurowe,

- 2-3 zabki czosnku.

Gotujemy.

Fasola gotuje się b.dlugo dlatego co pewnien czas nalezy uzupelnic wyparowana wode.

3.Smazymy cebule i wedliny. Wszystko drobno pokrojone. W wyborze wedlin duza dowolnosc. Moga to byc resztki szynki, slaskiej, zwyczajnej etc. Moze to byc kawalek boczku wedzonego, ew. karkowki. Zalezy co akurat mamy w lodowce. Taki misz-masz smakuje najlepiej, ale pare razy robilam fasolke tylko z kielbasa slaska i tez bylo dobre.

4.Gdy fasola nieco zmieknie dodajemy do niej usmazona cebule i wedline. Nadal gotujemy.

5.Gdy fasola jest juz mielka dodajemy przecier pomidorowy i doprawiamy w zaleznosci od upodoban: kminkiem lub majerankiem, lub czabrem.

Chwile jeszcze gotujemy.

Zycze smacznego!

Pozdrawiam

From: "Agata" mapikr@kki.net.pl

dzieki za przepis. Umiem gotowac ale fasolka mi nigdy nie wychodzila. My (USA)mamy taka fasole ze gotuje sie migiem wiec nawet wody nie musze dolewac.

Nadesłat(a):Ela 2005-11-01 23:11:43

Fasolka wyśmienita!!! Dziękuję za przepis. Polecam wszystkim.

Nadesłat(a):Sophie 2005-11-03 08:11:39

Można koncentrat pomidorowy przesmażyć z cebula i wędliną . wtedy smak będzie jeszcze lepszy bardziej wyrazisty. Pozatym spoko można mniamięścić .

Nadesłat(a):Hsalf <hsalf@tenbit.pl> 2005-11-04 13:11:30

przepis wydaje mi się super właśnie zaczęłam gotować fasolkę zobaczymy co z tego będzie :)

Nadesłat(a):anhelina 2005-11-18 18:11:47

fasolka gotowa jest po prostu przepyszna dzięki za wspaniały przepis mniamię mniamię :)

Nadesłat(a):anhelina 2005-11-18 20:11:45

Prostu palce liżać ,polecam nawet tym brez talentów kulinarskich,uda się napewno:)

Nadesłat(a):

nie wpadłam na to żeby dodać czosnku ale faktycznie dobrze z nim smakuje. Mam dwie uwagi/rady - zależy jak ktoś to potraktuje: 1/ fasolkę można moczyć nawet dobę (mnie raz zaczęła puszczać kielki) a wtedy gotuje się dość szybko

wszystk ta wstaiona na noc jest równomierniej ugotowana ale jak ktoś woli szybciej a nie z puszki to polecam
Nadesłał(a):janusz <januszelzbieta.janikowscy@wp.pl> 2006-07-05 15:07:49

Z czym właściwie podaje sie fasolke po bretonsku ? Prosze o podpowiedz i z gory dziekuje,

Dez
Nadesłał(a):Dez <dez_i@hotmail.com> 2006-07-07 17:07:42

Ze świeżą bułką smakuje najlepiej :). Sam właśnie robię fasolkę po bretońsku. Pozdrawiam

Nadesłał(a):

a ile koncentratu pomidorowego??

Nadesłał(a):

ja juz ugotowalam i byla zajebista polecam wszystkim

Nadesłał(a):monika <gabbo64@tlen.pl> 2006-07-27 17:07:50

ja pierniczki zawalista ta fasolka a jak sie po niej gazy puszczu dzieki za przepis i polecam innym pierdziuchom :)

Nadesłał(a):kucharzyk <xxx@xxx.pl> 2006-08-17 10:08:38

wlasnie konsumuje. cos niesamowitego..jedyne co zmienilem w przepisie to jako zageszczacz dodalem bulke tarta na samym koncu gotowania.polecam.

Nadesłał(a):Tomasz <gaap@interia.pl> 2006-08-21 14:08:57

fasolka bardzo dobra, tylko ja ją jeszcze zageściłam mąką i śmietanką i gęściejsza jest pycha! dziękuje za przepis!!!pozdrawiam!

Nadesłał(a):magdzia 2007-07-17 20:07:08

Wlasnie zaczynam hmmm jest to moj pierwszy raz mam nadzieje ze bedzie taka pyszna jak tu wszyscy piszaaaaaa :)

Nadesłał(a):p00w00 2007-08-15 09:08:53

ja dopiero mocze jest godzina 5 rano zaraz ide spac a po poludniu zobacze co z tego wyjdzie

Nadesłał(a):malwina <rycerz667@02.pl> 2007-09-16 06:09:50

jestem w trakcie gotowania. Jak bedzie smakowala napisze potem. Dzieki za przepis. Marek

Nadesłał(a):Marek <samulak19@wp.pl> 2007-10-14 12:10:48

moczenie fasoli okej cala noc ale piersza wode po zagotowaniu okolo 10 minut odlewamy dopiero drugiej gotujemy domiekosci do gotowaniadodajemy najlepiej boczek wedzony cebule majranek troszkie kielbasypomidory nie za duzo zasmazke a na koncu duza garsc sliwek suszonych ale tylko p o l s k i c h sol=pieprz to pychotka

Nadesłał(a):andrzej krol szaserow 107am12 warszawa 2007-10-22 16:10:28

Super prosty i EFEKTOWNY przepis!!Moja pierwsza w zyciu samodzielnie zrobiona fasolka..Dzieki tym wskazowkom wyszla WYSMIENICIE!!Na koniec zaprawilam ja maka,bo lubimy troszke gesciejsza!Dziekuje za pomoc:))

Nadesłał(a): 2007-11-13 14:11:12

światny przepis

Nadesłał(a): 2007-12-03 18:12:39

ten przepis na fasolke spodobal mi sie najbardziej!! skorzystalam i wyszlo ok:D

Nadesłał(a): 2008-01-11 19:01:38

Ten przepis jest doskonały tak powinna smakowac prawdziwa fasolka po bretonsku. Długo szukałam przepisu który choć trochę przypominałby przepis na fasolej mojej babcji, a ten po prostu jest idealny.POLECAM!!!

Nadesłał(a):Asik <lasica28@op.pl> 2008-03-04 14:03:48

pyszna wyszła ;)

Nadesłał(a):

ja właśnie zabrałam się za fasolkę ale nie moczyłam, wstawiłam do gara i mam nadzieję, że mi też wyjdzie pyszna....pozdrawiam

wszystkich fasolkowiczów

Nadesłał(a):betinka <beata_cieslak@op.pl> 2008-04-16 12:04:05

Zaczełam ja właśnie przyrządzać .. Do tej pory robiłam ja z innego przepisu, ale warto innego spróbować .. Mam nadzieje, że bedzie lepszy:) Pozdrawiam

Nadesłał(a):Madzia <madziarka_d@o2.pl> 2008-05-24 13:05:28

A gdzie MAJERANEK

Nadesłał(a):Diwaldi 2008-05-28 17:05:22

ja nie gotuje w swiezej wodzie ale w tej w ktorej wczesniej moczyła sie fasolka

Nadesłał(a):ziuta <jutka72@wp.pl> 2008-05-29 17:05:34

Własnie wstawiłam fasole. Zrobię ją zgodnie z Twoim przepisem i mam nadzieje ,że będzie pycha:-)))))))))

Nadesłał(a):

dziekuje za wysmienity przepis

Nadesłał(a):anna kaliszczak leicester <anna204@onet.eu> 2008-06-19 14:06:19

wlasnie zaczelem robic fasolke wedlug tego przepisu to moja pierwsza. Napisze jak wyszlo.

Nadesłał(a):Russell <rafal-andrut@wp.pl> 2008-06-25 12:06:02

Dzięki za przepis.Własnie zaczynam gotować fasolkę wedlug przepisu

Nadesłał(a):Ania M. <aniamazana@o2.pl> 2008-07-01 10:07:19

super przepis jest to mój debiut w gotowaniu fasolki

Nadesłał(a): 2008-07-04 12:07:54

Tyle się naczytałam wspianiałych opinii na temat tego przepisu i postanowiłam wypróbować :)

Fasola się już moczy :p

Pozdrawiam

Nadesłał(a):aga 2008-07-05 14:07:13

sam jestem kucharzem z zawodu i zamilowania ale ten przepis naprawde jest swietny.Obawialem sie prostoty wykonania ale w tym własnie jest prawdziwy smak tej potrawy.Fasolka po prostu kapitalna.Przepis godny polecenia.POZD

Nadesłał(a):russell <rafal-andrut@wp.pl> 2008-07-09 13:07:17

A ja dodaje jeszcze pokrojona w kostke i podsmażona z cebulka papryke czerwona. Pychotka!
Nadesłał(a):Smakosz fasolki 2008-07-09 20:07:30

no to zaczynam y ta fasolka.uzyje tej z puszki bedzie szybciej
Nadesłał(a):slawek <slawek2007@libero.it> 2008-07-16 17:07:09

Bede robic jutro, niektore sugestie wykorzystam.
Pozdrawiam
BladyJerzy
Nadesłał(a):BladyJerzy <4bez@wp.pl> 2008-07-24 23:07:59

Pychotka!! Mimo iż, nie przepadam za fasolką jest naprawdę dobra!
Nadesłał(a):MonikaMi <monikacassy@wp.pl> 2008-08-08 11:08:42

ja też właśnie zaczynam robić zobaczymy co z tego wyjdzie, choć nie umiem gotować hihi pozdrawiam
Nadesłał(a):

Witam! zrobilam wg przepisu ale pomieszalam to z przepisem pewnego aktora o którym ktos tam pisal i wyszlo pycha!! dodalam czerwonej papryki - lepszy smak i taki pikantny sos z chilli z biedronki (jest wśród tych chińskich rzeczy) 1 łyżeczka. Po prostu boska ta fasolka!!
Nadesłał(a):carolinka <carol_20@tlen.pl> 2008-08-17 15:08:52

ale nie dawalam tej zasmazki z cukru, raczej zle mi sie kojarzy taki smak...
Nadesłał(a):carolinka <carol_20@tlen.pl> 2008-08-17 15:08:55

ja jutro będę gotowała i napewno wykorzystam, przepis zamiast wędliny dodam mięso z łopatki
Nadesłał(a):z.kacprowicz@gazeta.pl 2008-08-25 14:08:11

fasolka wyszła superowa, polecem gorąco:)
Nadesłał(a):agusia:) <AGNIESZKA.ROZEK@OP.PL> 2008-08-26 15:08:35

Właśnie gotuję fasolkę wedle powyższego przepisu. Dla swych braci vegetarian mam dosyć oczywistą wskazówkę, że zamiast martwych zwierząt do fasolki wspaniale pasują wędzone parówki sojowe :-). Będzie pycha!
Nadesłał(a):Madziol 2008-08-29 14:08:11

ja fasolę gotuję z dużą ilością wegety, wtedy jest najpyszniejsza i dodaje myśliwską, kabanoska itp. a na sam koniec zagęszczam fasolę wodą z mąką ale przez siteczko żeby nie było grudek-spróbujcie naprawdę warto
Nadesłał(a): 2008-09-06 21:09:24

podobnie gotuje fasolke jednak sprawdzilam najpierw plucze dobrze fasolkę nastepnie zalewam dużą ilość ią wody i na drugi dzień gotuje sprawdzone super
Nadesłał(a): <kompas45@op.pl> 2008-09-11 12:09:43

przepis ok :) ja gotuje fasolkę (0.5kg) w tej samej wodzie co moczyłem + 3 duże ząbki czosnku + 2 pokrojone w kostkę papryki (czerwona i żółta) + 3 listki laurowe oraz trochę ziela angielskiego, gdy fasolka będzie półmiękką dodaję wcześniej podsmażoną kielbasę (3 pętka) z czerwoną cebulą doprawiam majerankiem, cząbrem, Vegetą, pieprzem itp - na sam koniec gdy fasolka jest już miękka dodajemy słoiczek koncentratu Pudliszki ponieważ ma swój oryginalny smak + 2 małe puszki najtańszego koncentratu - nie trzeba zagęszczać itp -
== REWELACJA :)
Nadesłał(a):ThOrN <thorn@mobilehqm.info> 2008-09-17 12:09:58

paluszki lizać .polecam
Nadesłał(a):ewunia <ewa.lib@vp.pl> 2008-09-27 00:09:47

ekstra. łatwo i przyjemnie!!!
Nadesłał(a):Iza <liza_cz22@interia.pl> 2008-09-27 11:09:28

bardzo fajny przepis polecam
Nadesłał(a):iwona 2008-09-30 12:09:31

no - zobaczymy co z tego wyjdzie!

Nadesłał(a): 2008-10-09 17:10:43

Właśnie ją robie ciekawe co z tego wyjdzie :P to mój debiut w gotowaniu fasolki :) mam nadzieje ze bedzie smaczana
Nadesłał(a):evilgirl 2008-10-10 17:10:41

Właśnie mam "ciche dni", taki przepis to dla mnie ratunek.
Dzięki.
Nadesłał(a):Tadek 2008-10-11 11:10:13

dzieki ekstra i łatwo
Nadesłał(a):magda <polski@op.pl> 2008-10-13 14:10:02

przepis pierwsza klasa udało sie i jest pyszne
Nadesłał(a):emilla 2008-10-13 14:10:17

jestem początkującym kucharzem i często korzystam z przepisów dostępnych w necie tak jest i w tym przypadku .Mam nadzieję ze będzie smaczne . Pozdrawiam
Nadesłał(a):krzysiek <krzysztofku1a1@wp.pl> 2008-10-17 11:10:05

Nie robcie zasmazki ! ! ! !
Sama ja robilam latami ale znalazlam w necie duzo lepszy sposob na zageszczenie- pod koniec wystarczy wyjac okolo pol szklanki dobrze ugotowanych fasolek, zdjac z nich skorke, rozniesc widelcem i dodac z powrotem :)
Koniecznie dajcie przepalony karmel zamiast cukru! Ja do fasolki wraz z kielbaskami i cebulka wrzucam tez 2 marchewki pokrojone w polplasterki.
PYCHA ! ! ! !
Nadesłał(a):pychotka 2008-10-24 11:10:57

do fasoli po bretońsku pod koniec gotowania dosypuje się trochę słodkiej papryki
Nadesłał(a):aj 2008-10-24 11:10:38

W USA macie fasolke zmodyfikowana , czyli w polowie sztuczna dlatego sie szybko gotuje

Nadesłał(a):klajne <grzegorz@1948interia.pl> 2008-10-29 18:10:12

jest rewelacyjna....mam dziś plusa u mężusia...jak wróci i zobaczy fasole w garze...PSYCHOTKA!!!!

Nadesłał(a):iwicia <i_sledz@tlen.pl> 2008-10-31 13:10:10

Właśnie zaczynam robić wg. tego przepisu, zobaczmy jak to pujdzie

Nadesłał(a):Dawidek <beznazwy77@gmail.com> 2008-11-01 09:11:05

tylko trzeba mieszać od czasu do czasu, nie ma nic gorszego niz przypalona fasola!a mnie sie to zdarzyło(((

Nadesłał(a):

o mało mi zwieraczy nie rozsadziło he he . a po za tym pyszna i polecam

Nadesłał(a):toomik4 <tomaszek123@poczta.onet.eu> 2008-11-24 16:11:41

Ja robie fasole na jutro, jestem mistrzem gotowania wiec wyjdzie zajebiascie, pozdrawiam fsolko-rzerców...pa

Nadesłał(a):mc kuchni 2008-12-03 21:12:10

dzięki za przepis

Nadesłał(a):myszka 2008-12-13 07:12:57

jest pyszna ale polecam dodac pod koniec tyżeczkę musztardy, pieprzu cayenne i granulowany czosnek kiedy juz sie nie gotuje.

pozdrawiam

Nadesłał(a):zuqowski <zuqowski@interia.eu> 2008-12-14 10:12:34

Ciekaweeeeeeeeeeee! Bardzo pycha polecam!

Nadesłał(a):

Niektórzy narzekają, że fasolę trzeba długo gotować . Radzę zaopatrzyć się w szybkowar. To dość spory wydatek, ale warto. Ja fasolkę w szybkowarze gotuję 15 do 20 minut (od momentu parowania). Potem czekam, aż ujdzie para, dodaję przecier, przyprawy i zasmażkę, ponownie zagotowuję i od razu wyłączam. Wszystko trwa około godziny. Fasola jest mięciutka, nie rozłązi się. A jaka oszczędność gazu i czasu!

Nadesłał(a):Beata 2008-12-31 18:12:58

Drugi raz już robie fasolkę z wg tego przepisu-PYSZNA. Przyprawiam jeszcze czerwoną papryką słodką i papryką chili

Nadesłał(a):Sapir <rybbk@wp.pl> 2009-01-06 14:01:49

Ważne pytanie!!!! czy można użyć czerwonej fasoli z puszki????czy ma taki sam smak w tej potrawie?

Nadesłał(a):Mika 2009-01-07 13:01:07

Mika... Smak bedzie troszke inny ale jesli nie masz innej mozliwosci to probuj:) Sugeruje jedynie wczesniej oplukac czerwona fasolke z puszki pod zimna, biezaca woda (najlepiej na sitku).

POWODZENIA

Nadesłał(a):Sandy <sandy2001@wp.pl> 2009-01-07 15:01:28

SANDY, dziękuję za odpowiedź .Wczoraj miałam bardzo wielkie ciśnienie na fasolkę,a miałam w domu 3 puszki czerwonej,"ponoworoczne" resztki nadające się do takiego dania.Dziś to już inna sytuacja:))Nabędę droga kupna klasyczną, białą fasolę, bo nie chcę pokazać rodzinie,ze nawet to potrafię popsuć :)))

Nadesłał(a):Mika 2009-01-08 12:01:05

pyyycha!!!

Nadesłał(a):Ola 2009-01-13 20:01:34

Od dwóch tygodni mąż mnie prosi o fasolkę,ale ja jeszcze tego nie robiłam i teraz jak przeczytałam te wszystkie przepisy to mam dylemat,który będzie najlepszy.Czy zrobić zasmażkę,czy zagaęścić mąką i śmietaną,czy dodać paprykę i ile w końcu tego koncentratu???Strasznie dużo o tych wątpliwości i nie wiem czy się mąż doczeka tej fasolki!!!Pozdrawiam

Nadesłał(a):monika <monikamonika80@gmail.com> 2009-01-22 14:01:52

właśnie gotuje z tym samym przepisem co porzednio(czyli tym właśnie)i mam nadzieję że będzie tak pyszna jak poprzednio

mmniaammmmmmmmmmmmmmmmm

Nadesłał(a):

Pierwszy raz cos gotuje i jestem pod wrażeniem, smakowite i co waż ne proste. Dziękuję za przepis, pewnie zaskoczę moją narzeczoną tym co zrobiłem.

Nadesłał(a):zm <zmaron@interia.pl> 2009-01-30 14:01:57

pierwszy razzrobiłam fasolke ,i musze powiedziec ze bardzo dobra,,

Nadesłał(a):marta <kula.marta@op.pl> 2009-01-31 13:01:39

dziękuję za przepis nigdy jeszcze nie gotowałam ale sprubuje napewno

Nadesłał(a):becia 2009-02-03 09:02:54

Witam! To było moje pierwsze starcie z fasolka i musze sie pochwalic, ze wyszlo mi doskolale:) Dziekuje za przepis i polecam dla "nowicjuszy gotowania i nie tylko..." Pozdro

Nadesłał(a):Pawel 2009-02-03 14:02:18

Właśnie wstawiłam fasolkę do wody, to moje pierwsze podejście ale mam nadzieję że wszystko wyjdzie wyśmienicie...

Nadesłał(a):Marzena 2009-02-05 10:02:16

Wlasnie skonczylam gotowac fasolke przefajnowalam z przecierem ale w sumie nie jest zla.Moja rada czosnek 2zabki wycisnac na maslo odrobine go podgrzac i dodac do tego przecier pomidorowy.Koniecznien na wedzonec trzeba ja gotowac.

Nadesłał(a):luszola <luszola@interia.pl> 2009-02-05 12:02:14

hmmm... z tych wszystkich komentarzy wybrałam to co mi się najbardziej spodobało.... i wyszła bardzo dobra fasolka:)

polecam

Nadesłał(a):. 2009-02-12 21:02:16

pysznaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa fasoleczkaaaaaaaaaaaaaa:) polllllllllllleeeeeeeecam palce lizac!

Nadesłał(a):paulina 2009-02-17 15:02:52

pogielo cie

Nadesłał(a): 2009-02-19 00:02:28

a co mam zrobić jak zapomniałam namoczyć na noc i teraz jest twarda a ja już dodałam tych składników i teaz gotuje i gotuje i masakra

chyba mi nie wyszło

Nadesłał(a):aneta <cameronka21@wp.pl> 2009-02-19 17:02:38

Ja robie tak jak napisala maryan wychodzi pycha, tylko nie dodaje tego karmelu, ale sprobuj

Nadesłał(a):alka1 <sonnchen@op.pl> 2009-02-21 13:02:40

właśnie gotuję fasolkę, ale taką ilość aby część zamrozić i uruchomić w razie niespodziewanej wizyty gości, jest doskonała do piwa. Pozdrowienia.

Nadesłał(a):jadwiga <jagodka431@op.pl> 2009-02-24 20:02:23

No coż fasolka udana, aczkolwiek niezbędna była zasmażka :) Generalnie dobra.

Nadesłał(a):Nika <weronika.w.8@wp.pl> 2009-02-25 13:02:19

superek fasolka

Nadesłał(a): 2009-03-03 11:03:23

no to muszę wypróbować, gotuję 1-szy raz

Nadesłał(a):misia78 <chlodtrans@poczta.fm> 2009-03-03 12:03:10

jestem laikiem kulinarnym, ale fasolka faktycznie wyszła bardzo smaczna i czy mogę prosić o "przepis" na zasmażkę? :)

Nadesłał(a):agapi 2009-03-20 14:03:45

ja też ugotowałam i wyszła b dobra

Nadesłał(a):weronika <jeni23@tlen.pl> 2009-03-21 12:03:43

przepis super dodaję tylko kość wędzoną do gotowania, wszyscy się zajądają pozdrawiam

Nadesłał(a):staszek 2009-04-03 10:04:50

a ja zrobiłem wczoraj wywar z kości od schabowego z jarzynami i wszystkimi wymienionymi przyprawami i teraz gotuję już w tym wymoczoną fasolę, obok podsmażam już boczek, kiełbaskę, cebulkę i mięsko z kości hehe, ciekawe co wyjdzie jak to wszystko połączy. Jest tego wiele to zapraszam ciekawskich tak za godzinke

Nadesłał(a):marek kucharz hehe <marebol@wp.pl> 2009-05-06 15:05:53

Właśnie zaczęłam gotować, a to moja pierwsza fasolka na "swoim". Mam nadzieję, że wyjdzie pyszna :) Dzięki za przepis :)

Nadesłał(a):Kasia 2009-05-22 08:05:13

No to gotowe!! Pycha!! Jeszcze raz dzięki za przepis :) Polecam wszystkim :)

Nadesłał(a):Kasia 2009-05-22 09:05:01

a ja dziś dopiero będę robić fasolkę, ale patrzac na komentarze myślę że trudna nie jest i przeważnie wszystkim smakuje i wychodzi, mam nadzieję że u mnie też tak będzie :)

Nadesłał(a):ewa 2009-06-07 18:06:50

Właśnie zaczynam robić dzięki za przepis :)

Nadesłał(a):lela 2009-06-10 15:06:31

Jestem na etapie cebulki i kiełbaski :))

Nadesłał(a):Sandrucha <huskyy@wp.pl> 2009-06-18 11:06:16

Ważne !! absolutnie nie zagęszczac tylko odparowac, fasole koniecznie rozgotowac czyli dodac wszystko do fasoli jak juz bedzie bardzo miękka, wody absolutnie nie dolewac chyba że wam się nie chce mieszać ale i tak trzeba będzie dużo mieszać. To nie ma być zupa fasolowa tylko uproszczone "casule albo caserolle" (sorry nie pamiętam jak się to pisze po francusku) to jest taka potrawa z fasoli baraniny i masy innych mies i wspaniałych dodatków. Robia to też w Angli i z tad nasza polska nazwa fasolki po bretonsku. Pierwotny jest pieczony w glinianym garnku przez kilka dni i naprawdę polecam w tym kierunku pojsc z fasolka bo inaczej poprostu nie wypada hehe

Nadesłał(a):zkaf <zkafander@gmail.com> 2009-06-30 15:06:32

ile koncentratu pomidorowego na 1 kg fasolki???

Nadesłał(a):Piotr <biotit@wp.pl> 2009-07-06 09:07:10

hmm ja dodaje pieczarki duszone z pomidorami i dużo ziół prowansalskich

Nadesłał(a):lisa <agra@onet.eu> 2009-07-07 13:07:03

przepis super. zamiast zagęszczania mąką- miksuję parę ugotowanych fasoli. pyszne,

Nadesłał(a):jadzia 2009-08-04 16:08:23

ja polecam do fasolki łyżkę sosu słodko - pikantnego tao tao na przykład. zyskuje oryginalny smaczek

Nadesłał(a): 2009-08-12 09:08:24

Fasola szybciej się ugotuje, jeżeli sól dodamy na końcu jej gotowania bądź w ogóle. Sól powoduje, że fasola nie chce się dogotować !!!

Nadesłał(a):Karolina <rakola@interia.pl> 2009-08-20 14:08:10

Suupeer. Czosnek to przyprawa Bogow. Pasuje niezmiernie, Pozdrawiam

Nadesłał(a):kris.1z <kris.1z@interia.pl> 2009-08-23 23:08:49

Ja zagęszczam bułką tartą przesianą przez sitko.

Nadesłał(a):EWA <ewa@maslak.waw.pl> 2009-08-29 13:08:45

właśnie czyniam gotowć, napewno będzie dobra.

Nadesłał(a):h.c. 2009-09-11 09:09:40

JA TEŻ DZISIAJ GOTOWAŁAM FASOLKĘ WYSZŁA PYSZNA :)

Nadesłał(a):aneta 2009-09-11 14:09:31

ten przepis jest rewelacyjny mój maz był zachwycony bo nigdy mi nie wychodziła fasolka mimo że naprawdę potrafię gotować

Nadesłał(a):kasia zgorzelec 2009-09-18 13:09:38

pszepis ok.pycha

Nadesłał(a): 2009-09-25 12:09:43

Witam :)

Znalazłam ten przepis i zrobiłam po raz pierwszy w życiu fasolkę i była boska i tak już od roku korzystam z niego, plus mixuje z przepisem który podał "ten aktor" palce licząc, polecam

Nadesłał(a):marsha 2009-09-29 23:09:09

Dziękuję za wyśmienity przepis, pychotka. POZDRAWIAM
Nadesłał(a): 2009-10-02 10:10:36

dziękuję z przepis właśnie biorę się za gotowanie fasolki
Nadesłał(a):malwusia <mbrulinska@wp.pl> 2009-10-06 10:10:17

Super przepis , właśnie sie zajadamy z cała rodzinka pycha.
Nadesłał(a):jajnik22 2009-10-31 17:10:44

Świetny przepis. Tylko dziwne wydaje mi się to, że po wymianie fasoli na kapustę wychodzi... bigos, bez żadnych zmian... dziwne.
Nadesłał(a):zett <zett@autograf.pl> 2009-11-05 01:11:31

Właśnie fasolka się moczy;)będzie to mój „pierwszy raz”.Wybrałam ten przepis bo wydawał mi się najbardziej jasny jak dla mnie.Bo ze mnie taki kucharz ,że nawet wodę potrafię przypalić;)zobaczymy jak wyjdzie...)
Nadesłał(a):asica <Joannax1@o2.pl> 2009-11-07 08:11:35

suuper fasolka.ja uzylam tej w puszcze i mimo wszystko wyszła pycha,polecam pomieszac troche porady i wyjdzie naprawde
suuuuuuuuuuuuuuuuper
Nadesłał(a):daria 2009-11-20 13:11:19

ami niewyszlą niewiem czemu ale zabardzo czuc koncentrat pomidorowy robilam ja pierwszy raz wzyciu i dupa....
Nadesłał(a):monika 3728466 2009-11-26 14:11:45

hejka wszystkim lubiącym fasolę,jeżeli chcecie żeby fasola wam szybko zmiękla to wsadźcie kieliszek do środka.Sposób sprawdzony przez nasze babcie;)z drugiej strony fasola musi się pogotowac,żeby wydała z siebie swój wyśmienity smak.Właśnie robię fasolkę,bedzie na ostro no i musowo do tego zimne piwko z pianą.Pozdrawiam!
Nadesłał(a):llios <raf-em@wp.pl> 2009-12-08 10:12:43

Przepis super. Bardzo dzieki. My dodalismy trzy starte ziemniaki (puree) dla zageszczenia. Teraz lezymy i robimy zawody kto glosniej puscil baka
Nadesłał(a):purt-bak <kbukowski@op.pl> 2009-12-13 22:12:32

Wielu ludzie pisze, że fasola nie chce się ugotować .Otoż jest zasada, że fasolę gotuje się w NIEOSOLONEJ wodzie. Dopiero gdy jest miękka dodaje się soli.
Nadesłał(a):Malgo <goosik007@wp.pl> 2009-12-29 15:12:20

ojejjo ja od razu dałam kucharkę :(ciekawa jestem jak długo będę musiała teraz gotowac tą fasolke
Ale na pierwszy raz mogę coś zepsuc :))
smacznego wszystkim :P
Nadesłał(a):kasia m <kasiamrozik27@interia.pl> 2010-01-12 10:01:59

Czy to normalne że podczas gotowania fasoli woda jest gorzka?
Nadesłał(a): <inga1979@o2.pl> 2010-02-13 20:02:27

super fasola ,,,, juz zaczynam puszczac baki,,,,,,,,,
Nadesłał(a): 2010-03-05 21:03:51

fasolka super
Nadesłał(a):aga <agaslaska@wp.pl> 2010-03-10 07:03:46

Ja właśnie się zabieram za gotowanie fasolki, mam nadzieję że się uda a przepis wydają się być prosty więc myślę, że nie powinnam nic schrzańić , bo to mój pierwszy raz jeśli chodzi o fasolkę.
Nadesłał(a):AgNIEcHa81 2010-03-11 11:03:37

Gotowałam fasolkę według podanego przepisu(przyznam się że po raz pierwszy)Rewelacja-Pyszotka-Polecam!!!Smacznego.

0
Nadesłał(a): <hanna2482wp.pl> 2010-03-12 13:03:31

zamiast moczyć fasole całą noc należy ją wypłukać i zalać gotującą wodą , dodać troche kminku. Za dwie godziny moż na ją gotować i musze powiedzieć że ugotuje sie bardzo szybko.
Nadesłał(a):Danuta <danka@pl> 2010-03-12 23:03:54

To będzie moja pierwsza fasolka,mm już czuje jaka będzie pyszna:D
Nadesłał(a):pafi 2010-04-19 10:04:15

Witam! Fasolę uwielbiam w każdej postaci!!! Po bretońsku jakoś mi nie wychodziła. Dzięki za przepis. Wypróbuję go. Mam nadzieję, że też będę zachwycona.

Nie mam jednak problem z samym gotowaniem. Robię to po prostu tak.: Fasolę dokładnie płuczę. Zalewam odpowiednią ilością wody i gotuję 10 min.(od momentu zagotowania). Odstawiam na 2 godz. Po tym czasie znów zagotowuję i gotuję około godziny. Na ogół to wystarcza. A jak fasola jest bardzo stara to gotuję 10 min.+10 min.+10min.+10min. Oczywiście z 2-godzinnymi przerwami. Czas może nie wiele krótszy niż 6 godz., ale jaka oszczędność energii!!! Pozdrawiam wszystkich Smakoszki fasoli!!!
Nadesłał(a):Maria <marmur1605@gmail.com> 2010-05-05 22:05:07

Ide ja gotowac!Wlasnie wrócilam z Polski i przywiozlam sobie pyszna kilebaske.Zajrzalam na strone i juz pedze ja robic.Fasolke gotuje w szybkowarze-25 minut.Ulka
Nadesłał(a):Ulka <lublin@freemail.hu> 2010-05-09 15:05:42

soli sie fasolke żeby jeszcze zmiękla podczas gotowania :D
Nadesłał(a): 2010-05-14 13:05:12

:D mmmmm...pyszna fasolka :) udała się :) :* pozdrawiam wszystkich ...buziaczki :)
Nadesłał(a):blondi <młoda712@buziaczek.pl> 2010-06-18 16:06:06

właśnie robię fasolkę i tak szukam w necie co by tu jeszcze do tej fasolki wrzucić :)
Nie spodziewałam się że znajdę przepis z przed 10 lat w tedy to były porządki fasoli po bretońsku przynajmniej u mnie

Nadesłał(a):Ania 2010-07-13 11:07:23

osobiście dodaję jeszcze włoszczyznę (zamiast pora daję cebulę przesmażoną i bez kapusty oczywiście :)) nie robię zasmażki i nie dodaję kostek rosółowych ani vegety (ze względu na małego synka)tylko sól, pieprz, papryka ostra, słodka, p.cayenne, majeranek ew.bazyliia, oregano, tymianek chyba,że robicie z opcją vegety to wystarczą sól pieprz i papryki najlepsze pozdrawiam

Nadesłał(a):catrine25 2010-08-05 13:08:49

Ojoj, Wszyscy piszą o bąkach i fasoli nie mogacej się ugotować. Kochani to proste łatwe danie, jakas mama czegos nie dodaje ze względu na dziecko a tak naprawdę policzcie ileż Ona tam tego ma...nikt nie wspomniał, ugotuje się ta oporna fasola jak Jej uprzednio nie namoczysz ale nie może latać w garnku. Tak? Tzn. gotujemy ją w małej ilości wody a potem wszystkim uzupełniamy. Bedzie ok.

Nadesłał(a):

Ojoj, Wszyscy piszą o bąkach i fasoli, która nie chce się ugotować !!!! Kochani to proste zwyczajne danie. Jakaś pani pisze, że ze względu na dziecko nie daje kostki rosółowej, za to ma tam wszystko: cebulę zasmażaną, ostrą paprykę, pieprz itp. Natomiast nikt nie wspomniał, że ta oporna fasola ugotuje się, ale w małej ilości wody (nie może latać w garnku) a potem wszystkim uzupełniamy. Będzie ok. Na pewno.

Nadesłał(a):

Dla tych co nie lubią pogazować sobie, proponuję zalać fasolę wrzącą wodą, pozostawić około godziny, następnie odlać, zalać ciepłą wodą i zostawić na noc. Rano zacząć gotować w wodzie w której moczyła się fasola, jedynie uzupełnić do około dwukrotnej objętości.

A komu nie przeszkadza, że po zjedzeniu fasłki po bretońsku:

popierduje co godzina,
co godzina, co momencik,
bo ma sprawny instrumencik.

Nadesłał(a):Henryk 2010-09-28 08:09:30

Witam! Pierwszy raz gotowałam fadolkę po bretońsku. Skorzystałam z przepisu i wyszło extra. Wrzuciłam dosłownie wszystko co miałam z wędlin i troszkę boczk. Normalnie rewelacja. Jadł nawet mój 5 letni syn który jest raczej nie jadkiem. Dziękuję.)

Nadesłał(a):Ewelina 2010-10-08 11:10:57

ja dodaję trochę grochu lupanego zamiast zasmażki wtedy jest gęsty i bardzo smaczny a tak robie identycznie jak ty i wszyscy się zajadają bo naprawdę jest pycha

Nadesłał(a): 2010-10-28 12:10:03

wyśmienita robię pewne modyfikację jak coś to tu wciepie co mi wyszło

pozdro z Krakowa

Nadesłał(a):Piotr <pi11@op.pl> 2010-11-21 11:11:03

A ja nie lubię "nadziac się" na ząbek czosnku w potrawie... dlatego czosnek przeciskam przez prasę i dodatkowo taki przecięnięty miał dżę przy pomocy noża na desce z dodatkiem soli (ok 1 łyżeczki). Uzyskuję wtedy jednolitą papkę. Dodaję go pod koniec gotowania wtedy gdy przygotowuję fasolkę. Każdy przyprawia wg swoich upodobań- to fakt! W przepisie nie znalazłam info o cukrze, warto dodać przynajmniej 1 łyżeczkę i obowiązkowo majeranek, paprykę słodką i chili.)

Nadesłał(a):siacha <siacha1@wp.pl> 2010-11-22 14:11:11

A odnośnie zasmażki... gdy fasolka jest już prawie gotowa, wyławiam kilkanaście ziaren, obieram ze skórki, miał dżę widelcem i papkę wrzucam do gara. Gdy nadal potrawa jest za rzadka powtarzam czynność aż do uzyskania oczekiwanej konsystencji - oto mój sposób na zagęszczenie potrawy.)

Nadesłał(a):siacha <siacha1@wp.pl> 2010-11-22 14:11:53

mmmmniam tenn przepis jest wspaniały a fasolka mi wyszła wkońcu chodzę do technikum na kucharza

Nadesłał(a):Andzia <dwangela@onet.pl> 2010-12-15 18:12:10

Fasolka z tego przepisu to niebo w gębie, będę ją jadł po raz drugi. Przyznam że wolę więcej `zupki`-(płyn) ile właściwie mam nalać wody?

Nadesłał(a):RED <Lepo@onet.eu> 2011-01-24 20:01:32

FASOLKA SUPER A może fasolka po polsku NP z kapustą

Nadesłał(a):maria malinowska <maiamalinowska@gmail.com> 2011-01-27 14:01:30

maiamalinowska -daj jak robisz chętnie spróbuje ;)

obiecałem;

ja dodaję korzeń selera, pieczarki, marchew, pietruszki korzen, nać pietruszki i nać selera, a cebulę duszę na patelni i do niej dodaję przecieru i koncentratu pomidorowego, a w lecie świeże pomidory, zasmażkę to klasyczną lub rozgniatam kilka fasolek :D

smacznego,

Krakó pany, pozdrawiam Piotr

Nadesłał(a):pi11@op.pl 2011-02-26 14:02:21

pyszota

Nadesłał(a):babcia Ewa <jasosik> 2011-03-29 12:03:04

dajcie spokuj jaki kit kto dodaje do tego dania fasole !!!! dajcie groch i ta zasmażka na mace kpina ale jak tak to moze lepiej dac

smietane kwasna i ziemniaki !!!!!

Nadesłał(a):marek r. <wiking14@wp.pl> 2011-04-09 20:04:53

Ludzie nieznacie sie na rzeczach takich jak fasolka bo wy jestescie barany hehe ale była pyszna

Nadesłał(a):bosza <bozenasofinka@imperia.pl> 2011-05-12 20:05:25

Rewelacja :) zrobiłam pierwszy raz i wyszła naprawdę świetnie! smakowała jak by robiła moja mama po wielu latach praktyki.

Nadesłał(a):Dee 2011-05-15 16:05:53

właśnie robię tą fasolkę przepis super ale nie byłabym sobą gdybym trochę nie dodała ok 0,5 godz przed końcem dodałam suszone pomidory wyszła rewelacyjnie pozdrawiam wszystkich fasolkowiczów

Nadesłał(a):eb 2011-05-17 12:05:42

wlasnie nabralam ochoty na fasolke po bretonsku, tylko ze nie mam tu dostepu do polskiej wedzonej kielbaski, ale postaram sie ja

czyms zastapic. trzymajcie kciuki

Nadesłał(a):marvin993 <marvin993@freenet.de> 2011-06-01 09:06:31

Ja do fasolki dodaję też (pod koniec gotowania) odrobinę musztardy.

Nadesłał(a):Marry 2011-07-12 18:07:34

ja proponuję dodać do tego marchew(2-3szt.),pietruszkę(2-szt)-pokrojoną w kostkę, na koniec zagęścić mąką rozrobioną z wodą. Życzę smacznego. mój podstawowy przepis jest taki jak ten plus to co napisałem. no i oczywiście dużo o papryki ostrej.w końcu to fasolka,

musi być ostra.

Nadesłał(a):Krzysiek <k.korba31@gmail.com> 2011-07-14 19:07:14

Pierwszy raz robię fasolkę po bretońsku, a tu proszę taki łatwy przepis. Właśnie tego szukałam. Dobra to biorę się do roboty. Pozdrawiam

Nadesłał(a):Marzena <marzenapach@interia.pl> 2011-07-15 11:07:55

już dano nie obitał fasolki i właśnie wczoraj kupiłam i zamoczyłam na noc. Niby umiem ale przezorny zawsze ubezpieczony i wole sprawdzic wszystkie podpunkty zeby nie było lipy :) pozdrawiam :P

Nadesłał(a): 2012-01-25 12:01:00

ej no !

napiszcie o efektach ;)

Nadesłał(a):Pi <pi11@op.pl> 2012-01-27 17:01:21

Żona wyjechała a ja nie lubię gotować , a z dziećmi trzeba jeść :-)). Znalazłem ten przepis i widzę że jest bardzo prosty i fajny. Dzisiaj zaczynam robić . Jak ugotuję o efektach dam znać . (jak przeżyję :-))) }

Nadesłał(a):Robert <robert_o4@wp.eu> 2012-02-27 08:02:04

Huuuurrrra. Udało się. Wszyscy żyją. Przepis naprawdę prosty.

Nadesłał(a):Robert <robert_o4@wp.eu> 2012-02-28 11:02:44

Może moja fasolka jest inna ale przepis na "moja" fasolke też warto chociaż przeczytać. Zamiast fasoli Jas daje fasolke zolta w strakach - może być też zielona. Po ugotowaniu kroje na pol. a teraz sos do fasoli - 4 pomidory duże, dwie cebule pokrojone w kostkę usmazyc, dodac dwa ząbki czosnku, kawalek boczku pokroic w kostke zesmazyc, dodac kielbaski też usmazonej, 4 papryki pokroic w paski. Wszystkie składniki zagotowac - 20 min. Na koniec polaczyc z ugotowana fasolka. Doprawic pieprzem i sola w/g uznania. Nie trzeba zageszczac. Moje ulubione danie w czasie kiedy można kupic fasolke swieza. Od czasu do czasu robie zima z fasolki mrozonej. Smacznego.

Nadesłał(a):Nina <ja-nina8@onet.eu> 2012-09-05 15:09:13

W żadnym przepisie na fasolkę nie znalazłam składnika, który ja dodaję. Spróbujcie pod koniec gotowania dodać ogórek kiszony pokrojony w kostkę i podsmażony na niewielkiej ilości masła, rewelacja!

Nadesłał(a):Dorota S. 2012-10-16 15:10:05

ten ogórek mnie bardzo zaskoczył, nigdy nie słyszałem o takiej kompozycji...

ale kto nie spróbuje ten się nie dowie jak to smakuje ;)

Nadesłał(a):pi11@op.pl <Piotr> 2013-01-21 18:01:45

Ugotuję jutro z Twojego przepisu!

2005 a 2013 i ciągle aktualne. Brawo!

Nadesłał(a):Gabi <sabinasawicka@wp.pl> 2013-06-15 02:06:36

I faktycznie, ogórek dodał nutki kwasowości... lecz nie "zabił" smaku fasolki, sprawdza się maksyma "kto nie zaryzykuje, ten nie spróbuje",

smacznego ;)

Nadesłał(a):Piotr <pi11@op.pl> 2015-03-22 08:00:18

and 1=1

Nadesłał(a): 2020-03-29 18:07:19

and 1=2

Nadesłał(a): 2020-03-29 18:07:19