Fasolka po bretońsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 12h namaczanie, ok 2h gotowanie w tym 20 minut przygotowywania
Liczba porcji: 8-10
Czas gotowania: 120 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego zakładamy nóż. Wkładamy 80 g cebuli przekrojonej na 4 części. Zamykamy pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką i szatkujemy. Program automatyczny - szatkowanie: 10 sek. obroty 5.
2. Zdejmujemy pokrywę dzbanka, wyjmujemy nóż i zakładamy mieszadło. Zgarniamy łopatką cebulę na dno, po czym dodajemy 25 g oleju . Zakładamy pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką. Ustawienia własne - temperatura 120°C, czas 2 min, obroty 1.
3. Otwieramy pokrywę dzbanka , dodajemy wcześniej pokrojone 180 g boczku i 200 g półplasterków kiełbasy. Zakładamy pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką. Ustawienia własne - temperatura 120°C, czas 4 min, obroty 1.
4. Otwieramy pokrywę dzbanka, dodajemy ok 1 kg namoczonej uprzednio fasoli, 2 kostki bulionu pokruszonego (warzywny lub mięsno – warzywny), 2 liście laurowe, 4 ziela angielskie i wlewamy 1 litr ciepłej wody. Zamykamy pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką i gotujemy. Ustawienia własne – temperatura 100°C, czas 80 min, obroty 1.
5. Jeśli fasola nie jest jeszcze miękka to możemy pozostawić ją w zamkniętym naczyniu jeszcze 10 min do zmięknięcia lub 10 min pogotować.
6. Zdejmujemy pokrywę dzbanka i dodajemy 1 puszkę pomidorów krojonych lub

dojrzałych pomidorów sezonowych, czubatą łyżeczkę majeranku, 1 łyżeczkę papryki słodkiej mielonej, 0,5 łyżeczki papryki ostrej, szczypta pieprzu i soli do smaku, lekko mieszamy łopatką. Zakładamy pokrywę dzbanka z zamknięta zaślepką i gotujemy. Ustawienia własne temperatura 100°C, czas 10 min, obroty 1.

7. Zdejmujemy pokrywę dzbanka, można jeszcze doprawić i przelać do garnka. Podawać z pieczywem zarówno na świeżo jak i po późniejszym odgrzaniu, potrawa wówczas nabiera pełnego aromatu.

Wskazówki :

- Suchą fasolę namaczamy najlepiej na noc przed gotowaniem
  -po godzinnym gotowaniu, jeśli fasola nie jest jeszcze zbyt miękka można pozostawić na 10 min w zamkniętym dzbanku i od temperatury zmięknie
  – pomidory krojone z puszki lepiej dopełniają smak potrawy niż sam koncentrat – ilość papryki ostrej należy dostosować do własnego upodobania niemniej ta potrawa jest wówczas lepsza.