

Fasolka po bretońsku

Lista zakupów

Składniki

- 80 g cebuli
- 25 g g oleju do smażenia
- 180 g boczku wędzonego pokrojonego w kostkę (ok 1 cm)
- 200 g dobrej kiełbasy pokrojonej w półplasterki
- 500 g suchej fasoli piękny Jaś lub 1 kg fasoli już namoczonej (suchą trzeba namoczyć w wodzie na ok 12 h przed rozpoczęciem gotowania)
- 2 kostki bulionu (1 kostka warzywnego i 1 kostka mięsnego – warzywnego) – bulion można zastąpić koncentratem wykonanym samodzielnie
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- około 1 litra ciepłej wody
- 1 puszka pomidorów krojonych (w sezonie można zastąpić dojrzałymi pomidorami)
- 1 czubata łyżeczka majeranku
- 1 płaska łyżeczka papryki mielonej słodkiej
- 0,5 łyżeczki mielonej papryki ostrej
- szczypta mielonego pieprzu czarnego
- sól