

Fasolka po bretońsku

Składniki:

400 g kiełbasy śląskiej lub innej (około 4 kiełbas)

1.5 litra wody

240 g fasoli czerwonej z puszki

240 g fasoli białej z puszki

150 g kukurydzy konserwowej

1 łyżeczkę cukru

przecier pomidorowy

liść laurowy

sól, pieprz, papryka czerwona ostra



Wykonanie:

Do garnka wlewamy 1.5 litra wody, dodajemy liść laurowy, wypłukane w zimnej wodzie obie fasole z puszki, oraz kukurydżę i wszystko gotujemy na wolnym ogniu. W między czasie kiełbasę kroimy w kostkę i smażymy do zarumienienia. Kiełbasę możemy też pokroić w plasterki, w zależności od gustu. Po usmażeniu kiełbasę dodajemy do garnka i wszystko razem gotujemy, co jakiś czas mieszając.

Po zagotowaniu się wody z dodatkami, dodajemy przecier pomidorowy oraz łyżeczkę cukru i wszystko dobrze mieszamy. Ilość przecieru pomidorowego uzależniona jest od rodzaju przecieru. Ale dajemy tyle, żeby kolor naszego sosu był intensywny i w smaku nam odpowiadający. Jeżeli przesadzimy z ilością przecieru pomidorowego i sos zrobi się za kwaśny to nic nie szkodzi. Po prostu dodajemy więcej cukru. Gdy lubimy gęsty sos rozrabiamy mąkę z wodą (bardzo dobrze musimy je rozmieszać ze sobą) i dodajemy do garnka, cały czas intensywnie mieszając, do uzyskania pożądanego konsystencji. Następnie sos przyprawiamy do smaku pieprzem, papryką i solą do smaku. Gotujemy jeszcze chwilę, żeby wszystkie smaki się połączyły i danie gotowe.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

