



# Fasolka po bretońsku

Pracownia Gospodarstwa Domowego

# Witam na zajęciach!

Dziś zapraszam do wspólnego gotowania kolejnego dania obiadowego. Fasolka po bretońsku to bardzo sycące, jednogarnkowe danie. Mocno aromatyczne, a do tego proste do przygotowania. Nadaje się do odgrzewania, jak również do mrożenia. Polecam szczególnie w chłodne dni.



# Składniki:

- paczka fasoli (możemy użyć też fasoli z puszki, ale polecam ugotować fasolę samemu)
- przecier pomidorowy (500 g)
- boczek wędzony (200 g)
- kiełbasa śląska (3 kawałki)
- cebula (3 sztuki)
- tłuszcz do smażenia
- przyprawy (sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, papryka słodka lub wędzona)
- natka pietruszki do dekoracji



# Sprzęt kuchenny:

- garnek
- patelnia
- drewniana łyżka do mieszania
- deska do krojenia
- nóż



# Czynność 1:

Fasolę wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą i odstawiamy na noc, aby napęczniała.



## Czynność 2:

Napeczniałą fasolę gotujemy do miękkości.



## Czynność 3:

Cebulę obieramy z łupin i drobno kroimy.



## **Czynność 3:**

Pokrojona cebula.





## **Czynność 4:**

Boczek kroimy w drobną kostkę.



# Czynność 4:

Pokrojony boczek.



## **Czynność 5:**

Kiełbasę kroimy w drobną kostkę.



## **Czynność 5:**

Pokrojona kiełbasa.



## **Czynność 6:**

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz.



## Czynność 7:

Na rozgrzany tłuszcz wsypujemy boczek i chwilę podsmażamy.



## Czynność 8:

Do podsmażonego boczku  
dodajemy pokrojoną cebulę i  
dalej smażymy razem.



## Czynność 9:

Do boczku z cebulą dodajemy pokrojoną kiełbasę i smażymy razem około 15 minut.





# Czynność 10:

Co jakiś czas mieszamy mięso z cebulą.



## Czynność 11:

Do ugotowanej fasoli dodajemy przecier pomidorowy i zagotujemy.



## Czynność 12:

Dodajmy przyprawy - sól...



# Czynność 12:

... ziele angielskie...



# Czynność 12:

.... pieprz ziarnisty...



# Czynność 12:

... paprykę słodką...



# Czynność 12:

.... majeranek.



## Czynność 13:

Do fasoli z sosem pomidorowym i przyprawami dodajemy podsmażone mięso z cebulą.





## Czynność 14:

Całość mieszamy razem i gotujemy na wolnym ogniu jeszcze przez około 40 minut.



# Danie gotowe!

Gorącą fasolkę nakładamy na talerze i ozdabiamy natką pietruszki.  
Smacznego:)

