

FASOLKA PO BRETOŃSKU

Składniki:

- duża fasola, najlepiej Jaś
- boczek - ok. 20% ilości fasoli
- kiełbasa
- cebula
- marchewka
- bulion
- przecier pomidorowy
- trochę mąki do zagęszczenia - nie zawsze potrzeba
- papryka słodka, odrobina [chili](#), [pieprz](#), sól

Wykonanie:

Fasolę moczymy przez noc. Następnego dnia smażymy boczek i kiełbaskę, a kiedy tłuszcz się trochę wytopi dodajemy posiekaną cebulę. W garnku gotujemy fasolę w bulionie, dodając przysmażoną kiełbaskę, boczek i cebulkę. Po ok. 15 min. wrzucamy pokrojoną w kostkę marchewkę, po kilku minutach zageszczamy przecierem pomidorowym. Pod koniec zageszczamy mąką i przyprawiamy.