

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# FASOLKĘ PO BRETOŃSKU

## **Składniki:**

- 400g fasoli białej Jaś
- 150g wędzonego boczku
- 150g kiełbasy dębowej
- 3-4 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, majeranek
- 4-5 łyżek mąki pszennej
- olej do smażenia

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Fasolę wypłukać, zalać 2 litrami zimnej wody i pozostawić na noc.
2. Następnego dnia gotować fasolę w tej samej wodzie, z dodatkiem ok. pół łyżki soli.
3. Boczek i kiełbasę pokroić w kostkę i przysmażyć na niewielkiej ilości oleju. (Można nie dodawać oleju, jeśli boczek lub kiełbasa są tłuste). Dodać do garnka z fasolą.
4. Gdy fasola będzie miękka, dodać koncentrat pomidorowy. Przyprawić solą, pieprzem i majerankiem.
5. Przygotować zasmażkę. Mąkę zrumienić na patelni. Dodać zimną wodę, szybko mieszając tak, aby nie powstały grudki. (Gdyby powstały mimo wszystko grudki, przetrzeć zasmażkę przez sitko).
6. Zasmażkę dodać do zupy. W razie potrzeby doprawić jeszcze zupę do smaku.

*SMACZNEGO!*