



FASOLKA PO BRETOŃSKU



przepisy.pl



Pikantna fasolka z chorizo

przepisy.pl



Składniki:

- drobna biała fasolka sucha
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- kiełbasa chorizo - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- majeranek suszony - 1 łyżeczka

60 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Suchą fasolkę namocz w letniej, przegotowanej wodzie przez co najmniej 8 h. Po tym czasie ugotuj fasolkę w tej samej wodzie przez ok. 30 minut, aż będzie miękka.
2. Cebulę i czosnek posiekaj. Kiełbasę chorizo pokrój na pół plasterki.
3. Usmaż kiełbasę na suchej patelni i poczekaj, aż tłuszcz się wytopi. Następnie dodaj cebulę i czosnek.
4. Gdy składniki zrobię się rumiane, dodaj koncentrat pomidorowy i całość smaź przez kilka minut, po czym wrzuć do gotującej się fasolki.
5. Teraz dodaj majeranek oraz Esencję do duszonych mięs Knorr. Całość gotuj jeszcze ok. 20 minut, aż fasolka zgęstnieje. Podawaj najlepiej z pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Szybka fasola po bretońsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa wędzona - 1 sztuka
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- biała fasola z puszki - 2 opakowania
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- majeranek - 2 łyżeczki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni zeszklij na oleju drobno pokrojoną cebulę.
2. Dodaj pokrojoną w kostkę kielbasę i zrumień ją.
3. Wlej 200 ml wody i dodaj zawartość opakowania Fix Knorr. Wszystko dokładnie wymieszaj.
4. Fasolę odsącz, pomidory z puszki posiekaj i dodaj wszystko na patelnię.
5. Zagotuj całość i duś pod przykryciem przez 15 minut. Dopraw majerankiem. Fasolkę podawaj z pieczywem lub ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Szybka fasolka po bretońsku



Składniki:

- kielbasa wiejska - 300 gramów
- boczek wędzony - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Kostka bulionowa Śródziemnomorska Knorr** - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 400 gramów
- biała fasola z puszki - 1 opakowanie

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku z szerokim dnem wytop tłuszcz z boczku. Dodaj pokrojoną w półplastry kielbasę. Wędlinę smaź 2-3 minuty, potem dorzuć pokrojoną w piórka cebulę. Smaż, aż cebula zrobi się szklista.
2. Całość zalej pomidorami z puszki, dodaj opłukaną w bieżącej wodzie fasolę z puszki. Wszystko gotuj około 5 minut.
3. Na koniec potrawę dopraw kostką bulionową Knorr.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Klasyczna fasolka po bretońsku



Składniki:

- fasola jaś - 3 szklanki
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- kiełbasa suszona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- majeranek suszony - 1 łyżka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fasolkę, jeśli używasz suszonej, namocz w wodzie na co najmniej 8 godzin. Po tym czasie gotuj w tej samej wodzie przez 30 minut.
2. Po 30 minutach gotowania dodaj do fasolki Esencję do duszonych mięs Knorr.
3. Na patelni podsmaż posiekaną cebulę i czosnek oraz kiełbasę pokrojoną w plastry.
4. Dodaj podsmażone składniki oraz koncentrat pomidorowy do fasolki.
5. Wszystko wymieszaj i gotuj, aż fasolka zacznie się lekko rozpadać i sos zgęstnieje. Dopraw majerankiem. Podawaj najlepiej ze świeżym pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Fasolka po bretońsku z kielbasą



Składniki:

- ulubiona kielbasa - 500 gramów
- Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- biała fasolka z puszki - 400 gramów
- olej - 3 łyżki
- woda - 1 szklanka

 15 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę pokrój w pół plastry i podsmaż na patelni. Dodaj pokrojoną w centymetrową kostkę cebulę.
2. Potrawę dopraw wymieszanym w szklance wody Fixem Knorr.
3. Dodaj odcedzoną fasolkę. Całość gotuj ok. 5 minut, aż sos zgęstnieje. Jeśli lubisz majeranek, dopraw nim potrawę do smaku.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Fasolka po bretońsku

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- fasola biała suszona lub z puszki - 600 gramów
- wędzony boczek - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- czerwona papryka - 100 gramów
- średniej wielkości cebule - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- majeranek - 1 łyżka
- kminek - 1 szczypta
- mielony czarny pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Suchą fasolę namocz dzień wcześniej, na około 24 godziny w zimnej wodzie. Następnie ugotuj ją, by stała się miękka.
2. Pokrój cebulę, paprykę i boczek w około centymetrowej grubości kostkę.
3. Podsmaż boczek na patelni (jeśli wytopiło się dużo tłuszczu, część możesz odlać), dodaj kolejno cebulę i paprykę. Dodaj również koncentrat pomidorowy i jeszcze chwilę podsmaż.
4. Dodaj ugotowaną fasolę, ketchup, rozkruszony kminek, rozdrobniony czosnek oraz kostki Rosołu z kury Knorr. Całość gotuj jeszcze około 5 minut, cały czas mieszając.
5. Przed podaniem dopraw fasolkę majerankiem i pieprzem do smaku. Podawaj z chlebem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl