

## Fasolka po bretońsku



**Kuchnia:** francuska

**Czas przygotowania:** powyżej 90min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 6/10

### Składniki:

- fasola - 0,5 kg
- smalec - łyżka
- pomidory - 3 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 3 łyżki
- czosnek - 1 ząbek
- tymianek - 3 gałązki
- listek laurowy - 1 szt.
- goździki - 4 szt.
- sól
- pieprz

### Opis przygotowania:

Fasolę namoczyć przez noc, zagotować, odlać płyn, zalać świeżą wodą, dodać smalec lub masło, posolić i gotować aż będzie miękka. Następnie odcedzić. Cebulę i czosnek obrać i posiekać. Na patelni podsmażyć na maśle cebulę, dodać czosnek. Pomidory pokroić i dodać do podsmażonej cebuli i czosnku. Przyprawić tymiankiem, liściem laurowym i goździkami. Dusić przez 40 minut. Połączyć z fasolą. Dodać jeszcze 2 łyżki masła i wody. Podgrzewać aż składniki dobrze się połączą.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**