## Fasolka po bretonsku

Pol kg fasoli jas

przecier pomidorowy

majeranek

sol

pieprz

papryka slodka i ostra

maka

olej

Fasole oczyscic, przebrac i zostawic do namoczenia w zimnej wodzie na noc. Wylac wode i wstawic do nowej wody fasole. Gotowac okolo godziny po czym rozpocząć przyprawianie + przecier. Gotowac do miekkosci.
Zasmazka:

wlewam olej na okolo 1cm. Gdy sie rozgrzeje to na oko mąkę pszenną wsypuje i mieszam caly czas zeby NIE PRZYPALIC. Gdy sie zarumieni zalac litrem zimnej wody, clay czas mieszajac. Gdy plyn bedzie jednolity wlac do gotujacej sie fasolki.

Wskazowki:

na pol kg fasoli, 2 litry wody + 1 litr z zasmazki.
3 plaskie lyzeczki soli na taka proporcje. 3/4 majeranku

Pokrojona dobra kielbase wrzucamy przed koncowym doprawianiem.