

Fasolka po Bretońsku

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 8/10

Fasolka po Bretońsku, kuru fasulyeyi domates ve sosisle pişirerek yoğun, kırmızı bir Polonya tenceresi kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 250 gr Dana sosis
- 1 adet Kuru soğan
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Tatlı toz biber

Yapılış

1. Soğan ve sosisi küçük doğrayın.
2. Soğan ve sosisi tencerede 6 dakika çevirin.
3. Domates püresi ve paprika ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Fasulyeyi sosa alıp sıcak suyla inceltin.
5. Tencereyi 20 dakika kısık ateşte pişirin, sos fasulyeye işlesin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi ezmeden karıştırarak yapın.

SERVIS ÖNERİSİ

Derin tabakta sıcak sunun, yanında ekşi salatalık ve çavdar ekmeği verin.