

Fazole po bretaňsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- klobása 150 g
- uzený bůček 150 g
- fazole 250 g
- malý rajský protlak 1 ks
- **podle chuti**
- koření 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 2

Postup:

Fazole namočíme nejlépe přes noc. Druhý den je scedíme a uvaříme doměkka. Ochutíme kořením dle vlastních zvyků. Kupuji směs přímo v Polsku.

Na pánvi si osmažíme klobásu nebo párek nakrájený na kolečka společně s uzeným bůčkem nakrájeným na kostky. Klobásu s bůčkem přidáme k fazolím, ochutíme rajčatovým protlakem a necháme povařit. Nedoléváme vodu!

Fazole po bretaňsku podáváme nejlépe s chlebem.