

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

Yapılış

1. Soğan doğrayıp dana sosisi halka dilimleyin.
2. Soğan ve sosisi tencerede 5 dakika çevirin.
3. Domates püresi ve haşlanmış kuru fasulyeyi ekleyin.
4. Yemeği kısık ateşte 20 dakika kaynatıp tuzunu ayarlayın.
5. Fasolkayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi ezmeden karıştırmak yapılışta önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

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