

Fasolka po bretońsku

Wolnowar świetnie wydobywa smak tego klasycznego, polskiego dania.

 Czas na High: 2 h

 Czas na Low: 3,5 h

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 3 łyżki oleju rzepakowego
- ½ kg kiełbasy pokrojonej w pół plastry
- 200 g boczku pokrojonego w kostkę
- Płaska łyżka ziaren kminku
- 2 duże cebule pokrojone w kostkę
- 4 ząbki czosnku posiekane w płatki
- 10 liści laurowych, 15 ziaren ziela angielskiego
- łyżka słodkiej mielonej papryki
- 1 kg ugotowanej fasoli
- 600 g przecieru pomidorowego
- Sól, pieprz
-



Wykonanie:

1. Misę wolnowaru DuraCeramic ustaw na kuchence w przypadku wolnowaru z kamionkową misą ten krok wykonaj na patelni, wlej olej i smaż boczek z kiełbasą oraz liśćmi laurowymi, zielem angielskim i kminkiem do delikatnego zrumienienia.
2. Dodaj pozostałe składniki.
3. Ustaw odpowiedni czas na trybie LOW lub High