

# **Ekspresowa fasolka po bretońsku**

Cebulę pokroić w kostkę. Boczek z cebulą podsmażyć na suchej patelni przez 7-10 minut, mieszając od czasu do czasu. Dodać przecier z pomidorów, wymieszać. Czosnek przecisnąć przez prasę bezpośrednio do sosu. Fasolkę odcedzić, przepłukać i dodać. Dodać cukier, sól, pieprz, majeranek.

## **PRZEPIS NA 3 PORCJE**

- 200g wędzonego boczku pokrojonego w kostkę
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1l przecieru pomidorowego
- 2 puszki białej fasoli
- 1 łyżka cukru
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżka majeranku