



Fasolka po bretońsku z boczkiem

 3 porcje

 15 minut

Składniki

- 1 puszka fasoli po bretońsku
- 2 plastry boczku
- 1 puszka białej fasoli maślanej
- 1/2 cebuli, posiekanej
- 10 g ketchupu
- 10 g sosu BBQ
- 2 g suszonego oregano
- 10 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 30 g cukru brązowego
- 5 g pietruszki, posiekanej

Przygotowanie



Rozgrzej piekarnik do 170°C.



Na blaszce do pieczenia umieść plastry boczku i piecz w piekarniku przez około 5 - 7 minut.



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Umieść 1/2 cebuli oraz 10 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 10 g ketchupu, 10 g sosu BBQ, 2 g suszonego oregano, 1 łyżeczkę wędzonej papryki oraz 30 g cukru brązowego. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 1 puszkę fasolki po bretońsku oraz 1 puszkę białej fasolki maślanej. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Całość przełóż na talerz i posyp posiekaną pietruszką.



Podawaj z plastrami boczku. Smacznego!
