

Квасоля по-бретонськи

Проста й смачна страва, що дуже смакує у зимову пору. Квасолю по-бретонськи можна подавати й до святкового столу, бо вона є добрим доповненням до м'ясних страв.

Бобові приготовані у томаті набули найбільшої популярності й стали стравою національної кухні об'єднаного королівства Британії а також Ірландії. Тут цю страву їдять на тості або як частину повного англійсько-шотландського чи ірландського сніданку.

Американці квасолю приправляють соусом з патоки й солоною свининою, а канадці часто готують її з кленовим сиропом.

Мабуть саме з цього континенту боби були завезені в Європу на початку 16 століття. А згодом, матроси перевезли готову бобову страву назад у Північну Америку з півдня чи півночі Франції (ймовірно звідси і назва Бретань фр. Bretagne – провінція Франції), або з Нормандських островів, де уже набули популярності запечені бобові.

За цей час низка регіональних рецептів запікання, тушкування квасолі об'єдналася та переплелася і, в підсумку, породила відомі кулінарні традиції приготування бобових.

Квасолю по-бретонськи у давнину готували у глиняних глечиках залишаючи її з суботи на неділю упродовж ночі у гарячій печі. У нинішні часи звичайно цю страву тушкують швидше.

У Польщі цю страву також любляють але з додаванням бекону та ковбаси, і вона відома як fasolka po bretońsku.

-
- 500 г сушеної квасолі
 - 1 морква
 - 1 цибуля, очищена та нашпигована 2 гвоздиками
 - 1 лавровий лист
 - 1 зубчик часнику

- 2 гілочки петрушки
- 50 г вершкового масла
- 1 велика дрібно посічена цибуля
- 2-3 зубці дрібно нарізаного часнику
- 500 мл консервованих томатів
- 2 гілочки свіжого чебрецю або 1/2 чайної ложки сушеного
- 4 столові ложки нарізаної петрушки
- сіль, перець

Квасолю на ніч замочити у воді.

Перед приготуванням, змінити воду та поставити каструлю з квасолею на вогонь. Додати почищену моркву, цибулю з гвоздиками, лавровий лист, зубчик часнику та гілки петрушки. Довести до кип'ятіння та варити до години часу або доти, поки квасоля не звариться, але не розвариться.

Поки бобові варяться, нагріти масло у великій сковорідці для тушкування. Додати нарізану цибулю й часник, помішувати поки цибуля не стане прозорою. Викласти консервовані помідори, додати чебрець; сіль і перець за смаком й тушувати 15 хвилин.

Коли квасоля готова, відцідити, але залишити 1 склянку відвару. Квасолю додати до томатного соусу, перемішати й готувати ще 15 хвилин. Скуштувати на смак та посипати петрушкою перед тим як подаватимете до столу.









