

Bílé fazole v tomatové omáčce

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 stroužek česneku

25 dkg bílých fazolí

2 cibule

1 rajský protlak

0,5 šálku červeného vína

2 lžíce oleje

masox,sůl,pepř,špetka majoránky

Postup

Večer namočíme fazole v 0,75l vody.Druhý den uvaříme do měkka asi 1-1,5hod.Omáčka-nakrájenou cibulí a česnek opečeme na oleji,přidáme víno a protlak.Povaříme,osolíme,opepříme a přidáme majoránku. Můžeme ještě přisladit,okyselit a přidáme uvažené fazole.Podáváme s uzeninou-opečenou a chlebem.