

Kovbojské fazole

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 4 šálky vařených hnědých fazolí (mohou být i z konzervy)
- 1 větší tlustý šunkový plátek
- 1 pálivá červená paprička
- 1 1 lžičky soli
- 2 šálky vody
- 6 plátků anglické slaniny
- 1 velká cibule nakrájená nahrubo
- 2 velké utřené stroužky česneku
- 4 rajčata
- 0,5 lžičky kari koření
- 0,5 lžičky chilli

Postup

Fazole, šunku, papričku, sůl a vodu dáme do hrnce, přikryjeme a uvedeme rychle do varu. Pak zmírníme oheň a necháme vařit 20 minut. Fazole odstavíme a tekutinu z nich slijeme do hrnečku. Zatímco se vaří fazole, opečeme na větší pánvi slaninu dozlatova, přidáme cibuli a česnek a opékáme 5 minut za občasného míchání.

Omytá rajčata nakrájíme na malé kousky a přidáme do pánve. Okořeníme, zalijeme 1 šálkem tekutiny z fazolí a necháme dusit na mírném ohni asi 40 minut. Častěji promícháme. Potom vmícháme uvažené fazole a všechno dohromady 5 minut prohřejeme. Podáváme horké s krající chleba.