

Bretaňské fazole

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g bílých fazolí
25 g sádla
1 cibule
15 g hladké mouky
0,25 kostky masoxu
1 stroužku česneku
pepř
sůl
2,5 lžic kečupu
zelená petrželka

Postup

Přebrané, omyté a namočené fazole uvaříme doměkka. Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zasypeme moukou a za stálého míchání osmažíme dozlatova. Podlijeme vývarem z fazolí, v kterém jsme rozmíchali masox, přidáme rajský protlak nebo kečup, utřený česnek, pepř, sůl a společně povaříme. Vzniklou, ne příliš hustou omáčku podle chuti okyselíme nebo přisladíme, vmícháme uvažené a scezené fazole a necháme přejít varem. Jednotlivé porce sypeme najemno nasekanou petrželkou. Podáváme s bílým chlebem