

Sváteční chilli

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Miska velkých bílých fazolí
1 nožka klobásy
2 syrové zelené papriky
plechovka rajské šťávy
olej
česnek
ocet
2 velká nebo
zelené bylinky
plátek hovězího masa
10 dkg plátek uzeného masa asi po
dohromady asi 400 g - oboje přes noc namočené
chilli paprička nebo mleté chilli koření
miska malých tmavých fazolí
1 lžíce gulášového koření
sůl.

Postup

do tlakového hrnce dáme lžici oleje a na něj osmažíme drobně nakrájenou cibuli. Jakmile začne sklovatět, přidáme na drobné kousky pokrájené maso a společně smažíme ještě chvíli, dokud se nevydusí šťáva. ztlumíme a zasypeme gulášovým kořením, přidáme fazole i s vodou, v níž se namáčely, a dolijeme rajskou šťávou. Hrnec uzavřeme a směs dusíme na mírném plameni asi 50 minut. Do měkkých fazolí vmícháme koření, drobně pokrájené papriky. Necháme přejít varem, aby se papriky nerozvařily, podle chuti přiosťříme, osolíme případně přikyselíme. Servírujeme s vařenou rýží, nebo s krajícem tmavého chleba, nebo jiným pečivem