

Fazole se zelím

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g fazolí
2 lžíce oleje
2 stroužky česneku
4 šalotky
1 lžička hořčičných semen
1 lžička kopru
1 malé červené zelí
2 lžíce vinného octa
2 lžíce sherry
sůl
pepř

Postup

Fazole namočené přes noc vaříme v neslané vodě asi 1 hodinu. Vývar slijeme a uschováme. Na pánvi rozpálíme olej a prudce smažíme usekaný česnek a usekanou šalotku asi 5 minut. Přidáme hořčici a kopr. Pánev přikryjeme. Jakmile se koření zklidní, vložíme jemně nakrouhané zelí a důkladně zamícháme. Přidáme fazole, ocet, sherry, sůl a pepř a vše promícháme. Přilijeme 75 ml fazolového vývaru, přikryjeme pokličkou a vaříme 20 minut, občas promícháme. Když je zelenina hotová, neměla by zbýt žádná tekutina. Můžeme podávat jako samostatný pokrm nebo doplníme uzeninou. Hrst brambor, kmín, sůl, palice česneku, anglická slanina Brambory (průměr do cca 2 cm, jinak překrojit) důkladně opereme a osušíme a dáme za sucha ve slupce péci (trouba, remoska) cca 30 minut - musí naskočit puchýřky. Osolíme, silně posypeme kmínem, propasírovaným česnekem a nakrájenou anglickou slaninou. Po cca 20 minutách je hotovo