

Fazole po mexicku

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Tmavé fazole - červené

mražená kukuřice

olej

hladká mouka

rajčatový protlak nebo kečup

chilli pasta

sůl

pepř

bobkový list

masox

Postup

Fazole si uvaříme téměř doměkka s bobkovým listem, osolíme, přidáme masox. Před dokončením přidáme kukuřici a ještě povaříme. Zahustíme jíškou, kterou si připravíme z oleje a hladké mouky, můžeme si udělat i cibulovou jíšku. Přidáme rajčatový protlak, můžeme i kečup, chilli podle potřeby, ale nemusí být. Necháme zvolna provařit a dochutíme si, jak má kdo rád. Přidám, co zrovna mám, třeba lečo, taky dochucuji octem a trochu cukru, polévkovým kořením, špetkou oregána, někdo dává i česnek. Pokud nemám mraženou kukuřici, dávám až nakonec sterilovanou a už dlouho nevařím. K těmto fazolím se hodí nějaká opečená uzenina s cibulkou a chléb. Někdy podávám sterilované papričky.