

Fazole z kláštera sv. Konstantin a Elena

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 bílá cibule

0,5 hrnku nakrájené mrkve na kolečka

0,5 hrnku na proužky nakrájeného celeru

250 g velkých bílých fazolí

tymián nebo mateřídouška

Ingredience::

sůl

3 červené papriky

hrst čerstvého špenátu nebo kopřiv (nemusí být

zelená petržel

0,5 hrnku slunečnicového oleje

1 červená cibule

2 rajčata

ale je to s ním lepší)

Postup

Postup přípravy: Fazole namočíme přes noc, propláchneme a dáme vařit do studené vody (asi tak litr a půl).

Až začnou vařit, přidáme papriky vcelku, jen zbavené semínek, oloupaná rajčata nakrájená na osminky, cibule na hrubo, špenát, mrkev, celer a olej. Zaslabíme plotýnku a necháme pomalu vařit kolem dvou hodin. Přidáme tymián, sůl a vytáhneme uvařené papriky. Sloupneme je, dužinu rozmačkáme vidličkou a vrátíme je do fazolí. Nakonec přidáme nakrájenou petrželku.

Tento recept je specialita bulharského kláštera Svatý Konstantin a Elena.