

Kovbojské fazole na slanině

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 400-500 g barevných fazolí

1 cibule

6 stroužků česneku

1 lžice ostrého kečupu

bobkový list

sůl

120 g slaniny

Postup

Postup přípravy: Přebrané omyté a namočené fazole uvaříme s nadrobno nakrájenou cibulí, česnekem a bobkovým listem ve vodě v níž se namáčely, v závěru vaření osolíme. Slaninu, nejlépe pěkně prorostlou, nakrájíme na malé kostičky, rozškvaříme, přidáme uvažené fazole i se zbytkem vývaru a lehce na ohni mícháme, než se voda odpaří. Ochutíme ostrým kečupem nebo kečupovou čikánskou omáčkou a podáváme s krajícem chleba.