

Fazolky se žampiony a saturejkou

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g brambor

sůl

1 lžička kmínu

1 bobkový list

500 g fazolek

1 červená paprika

pepř

1 svazek saturejky

200 g kabanosu

1 cibule

20 g másla

200 g žampionů

Postup

Brambory uvaříme ve slupce se solí, kmínem a bobkovým listem asi 25 minut. Fazolky nakrájíme na nudličky. Papriky rozčtvrtíme, vyřízneme semeník a lusky nadrobno nakrájíme.

Zeleninu se solí, pepřem a saturejkou vaříme 10 minut ve 125 ml vody, poté přeložíme do síta a vývar zachytíme.

Brambory scedíme, oloupeme, necháme vychladnout a rozkrájíme na kostky, uzeninu na kolečka. Pokrájenou cibuli zpěníme na másle. Přidáme brambory a prudce opečeme. Žampiony rozčtvrtíme, přidáme s fazolkami a paprikou k bramborám. Přilijeme trochu fazolového vývaru, přikryjeme poklicí a dusíme 5-10 minut.