

Letní bulharské fazole

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg bílých fazolí
4 lžíce olivového oleje
4 cibule
4 velké mrkve
1 velká petržel
0,5 celeru
2 žluté papriky
2 červené papriky
4-6 loupáných rajčat
sůl
pepř

Postup

Fazolky opláchneme, přebereme, dáme do velkého hrnce a zalejem vodou. Dáme vařit spolu s olivovým olejem a ihned přidáváme všechny ostatní ingredience, pokrájené na hrubo. Sůl a pepř přidáme, až když jsou fazole poloměkké a vše dovaříme. Dle potřeby podléváme vodou, ale jen tak, aby se nic nepřipálilo. Zelenina pustí šťávu, a rajčata s mrkví vše zahustí.

Kdo touží po masíčku, není špatné přidat na kousky pokrájenou anglickou slaninu.

Podáváme s chlebem nebo bagetou, může být s karbenátky. Dobré i po studenu