

Červené fazole s bazalkou

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

bazalka

česnek

pepř

2-3 cibule

olivový olej

2 hrnky červených fazolí

kečup

sůl

Postup

Fazole vypereme a namočíme je přes noc do kastrolu do vody, druhý den ráno vodu slejeme, dáme novou a uvaříme je do měkka, asi 30-40 minut. Cca 15 minut před dovařením přidáme sůl a lžičku sušené bazalky. Fazole slejeme, necháme okapat, neproplachujeme je již vodou. Mezitím osmahneme na oleji cibuli, přidáme okapané fazole, osolíme, opeříme, dáme ještě lžičku bazalky a 10 minut dusíme. Nakonec přilejeme kečup, a dochutíme česnekem. Přílohou může být rýže, brambory, těstoviny nebo chléb.