

Fazole zapečené s mletým masem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g velkých fazolí
125 ml masového vývaru
2 cibule
3 lžíce oleje
300 g mletého masa
200 g salátové okurky
200 g rajčat
40 g másla
20 g mouky
125 ml mléka
1 lžička saturejky
muškátový oříšek
60 g strouhaného tvrdého sýra

Postup

Fazole namočíme přes noc. Ve vývaru vaříme asi 40 minut, scedíme a vývar zachytíme. Pokrájenou cibuli zpěníme na oleji. Přidáme mleté maso a opečeme. Osolíme a opepříme. Okurku zbavíme semen a nakrájíme na plátky. Přidáme k masu a dusíme 5 minut. Poté vložíme na osminky pokrájená rajčata a zamícháme. Zapékací formu vymažeme máslem, naplníme fazolemi a směsí masa. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Na zbytku másla osmahneme mouku, za stálého míchání zředíme mlékem a 125ml fazolového vývaru. Osolíme, opepříme ochutíme saturejkou a muškátem. Fazole zalijeme omáčkou a posypeme sýrem. Zapékáme asi 20 minut.