

Baskické vepřové

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

petrželka

olivový olej

sůl a pepř

3 stroužky - česnek prolisovaný

400 g nakrájená rajčata z konzervy

200 g fazole cannellino - namočené 12h

600 g vepřová kýta na kousky

1 ks cibule na kolečka

2 ks zelená paprika na proužky

kůra z pomeranče

Postup

Z fazolí slijeme vodu. Dáme je do velkého hrnce a přelijeme vodou, přivedeme k varu a prudce vaříme 10 minut. Zmírníme oheň a fazole zvolna vaříme 20 minut. Nadbytečnou tekutinu slijeme a fazole odstavíme. Na pánev dáme tenkou vrstvu oleje a opečeme na něm ze všech stran kousky vepřového masa dozlatova. hotové kousky masa odložíme. Na pánev přilijeme lžíci oleje, přidáme cibuli a opékáme ji 3 minuty. Vmícháme česnek a opékáme 2 minuty. Pak vrátíme na pánev opečené maso. K masu přidáme rajčata a přivedeme je k varu. Vmícháme papriku, pomerančovou kůru a fazole. Podle chuti osolíme a opepříme a obsah pánve přeneseme do kastrolu. Kastrol přikryjeme pokličkou a pokrm pečeme v troubě předehřáté na 180°C asi 45 minut, aby byly fazole s masem příjemně křehké. Rozdělíme na talíře, ozdobíme petrželkou a podáváme