

Bílé fazole jachni - Fasolia giachni

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hrnky (a 250 ml) bílých fazolí
1 cibule
3 stroužky česneku
4 zralá rajčata nebo 200 g rajčatového protlaku
naťová petržel hladká
čerstvý kopr
sůl
pepř
olivový olej

Postup

1. Přes noc fazole namočené ve studené vodě slijeme, zalijeme čerstvou vodou, přidáme sůl, 1 PL olivového oleje a přivedeme k varu, nepřikryté vaříme zprudka asi 10 minut, poté snížíme teplotu, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a vaříme pod pokličkou podle druhu fazolí asi 30 minut - fazole jsou téměř hotové, měkké.

2. V hlubší pánvi opečeme prolisovaný česnek na olivovém oleji, nesmí zhnědnout (zhořknout), přidáme oloupaná propasírovaná rajčata nebo rajský protlak, posekanou petrželku, kopr a scezené fazole, dle potřeby můžeme přidat horkou vodu, ve které se fazole vařily. Dusíme tak dlouho, až jsou fazole zcela měkké, všechna voda se vyvaří a vznikne hustá rajčatová omáčka. Na závěr ještě dochutíme event. solí a pepřem.

Jedná se v podstatě o variantu receptu Fasolia gigantes (Zapečené obří fazole v tomatě), připravuje se ale z klasických bílých fazolí dušením. V Řecku se fazole jachni podávají jako tzv. meze, předkrm. Dobrou chuť, kali orexi.