

Fazolový guláš Santa Fe

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 plechovky černých fazolí
1 plechovka oloupaných nakrajených rajčat na pizzu
1 velká cibule (nasekana na drobno)
1 utřený stroužek česneku
2 lžičky mletého indického kmínu
0,5-1 lžička chilli
1 lžička mletého koriandru
sůl
pepř
1 kelímek zakysané smetany
svazeček čerstvého koriandru
plátky pomeranče

Postup

Cibuli a česnek zpěníme na lžici oleje. Přidáme kmín, chilli, koriandr a smažíme do zlatova.

Přidáme fazole i s asi 0,25 nálevu a rajčata. Dobře promícháme, osolíme, opepříme a přivedeme k varu a dusíme na mírném ohni 15 minut.

Těsně před podáváním vmícháme nasekaný čerstvý koriandr. Na talíři ozdobíme 2-3 lžícemi zakysané smetany a podáváme s plátky pomeranče a chlebem.