

Ostrá fazolová zbraň

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

žluté a červené paprice

po jedné zelené

bazalky

1 lžice mleté sladké papriky a hlad-ká mouka

1 feferonka

kadeřavá petržel-ka

sůl

4 lžice sádla

120 | pálivé klobásy

trochu cayenského ` pepře

200 g vařených bílých fazolí

pepř černý mletý

4 stroužky česneku

1 kostka I masoxu

2 středně v elké cibule

Postup

Na sádle osmahneme nakráje-nou cibuli do zlatova, přidáme nakrájený česnek, na proužky nakrájené papriky, feferonku a na kolečka nakrájenou klobásu. Lehce osma-žíme. Zaprášíme hladkou moukou rozmíchanou i se sladkou paprikou, osmahneme a zalijeme 1,5 litrem vývaru z masoxu. Na mírném ohni vaříme asi 30 minut. Podle chuti osolíme, opepříme, při-dáme vařené fazole, cayenský pepř, nakrájenou petrželku a bazalku a necháme přejít varem. Podá-váme horké s pečivem nebo s tmavým chlebem