

Zapékané fazole

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

225 g sušených fazolí pinto

1 bobkový list

6 lžic rostlinného oleje

sůl

čerstvě mletý pepř

strouhaný sýr

Postup

Fazole na noc namočíme do studené vody nebo je 10 minut povaříme a necháme je pak pod pokličkou asi hodinu odstát. Vyměníme vodu, přidáme bobkový list, přivedeme fazole k varu a dalších deset minut vaříme. Pak je přiklopíme a další dvě hodiny zlehka vaříme, aby změkly. Sljeme je a trochu slité tekutiny si ponecháme. Bobkový list vyhodíme. V pánvi s těžkým dnem zahřejeme olej, přidáme fazole - asi dvě třetiny rozmačkáme vidličkou, zhruba třetinu necháme vcelku. Při pečení přitlačujeme fazole ke dnu, ale tak, aby se nepřipalovaly. Dbáme na to, aby byly opečeny z obou stran. Pak přidáme sýr a necháme ho rozpustit. Podáváme se salátem, teplými tortillami nebo s tortillovými chipsy.

Tip: Pokud spěcháte, lze použít fazole z konzervy, ale nedosáhne se pak autentické chuti tohoto pokrmu.