

Bretaňské fazole

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g bílých fazolí

25 g sádla

1 cibule

15 g hladké mouky

0,25 kostky masoxu

1 stroužku česneku

pepř

sůl

2,5 lžic kečupu

zelená petrželka

Postup

Přebrané, omyté a namočené fazole uvaříme doměkka. Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zasypeme moukou a za stálého míchání osmažíme dozlatova. Podlijeme vývarem z fazolí, v kterém jsme rozmíchali masox, přidáme rajský protlak nebo kečup, utřený česnek, pepř, sůl a společně povaříme. Vzniklou, ne příliš hustou omáčku podle chuti okyselíme nebo přisladíme, vmícháme uvařené a scezené fazole a necháme přejít varem. Jednotlivé porce sypeme najemno nasekanou petrželkou. Podáváme s bílým chlebem.