

# Fazole z Vysočiny

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg suchých fazolí  
3 větší cibule  
150 g rajčatového protlaku  
2 paličky česneku  
300 g mletého masa  
150 g paprikové klobásy  
250 g cukety  
2 masité papriky  
rostlinný olej  
1 velký ostrý kečup  
pepř  
vegeta  
sójová omáčka  
oregano  
tabasco  
1 lžička zázvoru  
1 kostka bujónu  
sůl

## Postup

Fazole den předem namočíme a pak uvaříme s cibulí téměř doměkka. Na oleji zpěníme cibuli nakrájenou na kostičky, osmahneme mleté maso, česnek nakrájený na plátky, rajský protlak a zalijeme vodou. Přidáme veškeré koření a za občasného míchání dusíme asi 20 minut. Potom přidáme papriky nakrájené na proužky, oloupanou cuketu nakrájenou na kostičky a uvažené neslité fazole. Dusíme tak dlouho, dokud fazole nezměknou. Nakonec doplníme kečupem, klobásou nakrájenou na kolečka a krátce povaříme. Fazole s klobásou vydusíme do středně husté omáčky. Dochutíme solí a kořením. Podáváme s chlebem.