

Pečené fazole s mrkví

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 dkg mrkve
3 jablka
2 lžíce oleje
20 dkg sterilizovaných červených fazolí
3 cibule
2 stroučky česneku
bobkový list
0,5 litru zeleninového vývaru
7 dkg rajčatového protlaku
1 lžičku ostré hořčice
2 lžíce octa
sůl
pepř

Postup

Na lžici oleje opékáme asi 5 minut fazole, pak je opláchneme studenou vodou a dáme okapat. Rozpálíme troubu na 180°C, cibuli a česnek drobně nakrájíme spolu s bobkovým listem a zlehka osmažíme. Přidáme fazole a vývar přivedeme k varu. Umícháme rajčatový protlak s octem a hořčicí a a přimícháme do fazolové směsi. Mrkev a jablko oloupeme, mrkev nakrájíme na kolečka, jablko rozčtvrtíme odstraníme jádřince, dužinu nakrájíme na plátky a dáte podusit. Zlehka podušenou zeleninu přidáme k fazolím, opepříme, osolíme, přeložíme do ohnivzdorné misky a přikryté alobalem pečeme 30 minut