

Uzený bůček v pikantních fazolích

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g červených případně černých fazolí

250 g bílých fazolí

1 kg uzeného bůčku

100 g slaniny

1 velká cibule

3 stroužky česneku

100 g rajského protlaku

1 lžička sladké papriky

1 lžička cukru

chili

sůl

pepř

zelená cibulka

Postup

Fazole namočíme přibližně na dvě hodiny do studené vody. Mezitím dáme vařit bůček. Vaříme ho tak dlouho, až lze kosti lehce vytáhnout. Vykostěný ho necháme vychladnout a vývar přecedíme a zatím dáme stranou. Fazole scedíme a dáme vařit do dvou kastrůlků, každou barvu zvlášť. Vaříme do poloměkka. (to poznáme když každá třetí fazole praskne) Mezitím nakrájíme slaninu na nudličky, rozehřejeme ji a vložíme cibuli a česnek nakrájený na drobno. Společně je osmažíme a když slanina zeskllovatí přimícháme protlak, papriku, cukr, chili, krátce opečeme a přidáme hotové fazolky s trochou vody. Ještě asi deset minut povaříme a dochutíme solí a pepřem. Bůček nakrájíme na plátky silné asi 1 až 1.5 cm a krátce je opečeme nejlépe na teflonové pávi. Na závěr posypeme čerstvou zelenou cibulkou a obložíme fazolemi.