

# Fazolová směs s masovými kuličkami

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

125 g červených fazolí  
125 g černých fazolí  
1 tvrdší houska  
3 cibule  
850 ml rajčat  
1 rajský protlak  
1 lžička másla  
1 lžička mletých chilli papriček  
1 sladká paprika  
2 lžičky instantního zeleninového vývaru  
1 stroužek česneku  
300 g mletého masa  
1 vejce  
sůl  
pepř  
2 lžíce oleje  
400 g brambor  
1 pórek  
3 lžíce citrónové šťávy  
150 g kyselé smetany  
petrželka

## Postup

Fazole omyjeme, zalijeme vodou a necháme asi 12 hodin nabobtnat. Namočíme housku. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Rozkrájíme rajčata. Cibuli osmahneme na tuku. Přidáme rajčata, rajský protlak a fazole a zalijeme vodou. Vsypeme chilli a dochutíme sladkou paprikou. Přikryjeme a vaříme asi 1,5 hodiny. Posledních 5 minut před dovařením vmícháme vývar. Česnek oloupeme a prolisujeme. Zpracujeme mleté maso, vejce, česnek a vymačkanou housku. Směs osolíme, opepříme a tvarujeme malé kuličky, které osmahneme ze všech stran v horkém oleji a dalších 5 minut osmažíme na středně silném ohni. Kuličky vyjmeme. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a smažíme na tuku asi 10 minut. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka. Smažíme společně s bramborami asi 3 minut. K fazolové směsi přidáme pórek a kuličky z mletého masa. Necháme krátce uležet. Do hotového pokrmu přidáme trochu smetany, vše posypeme petrželkou a podáváme.