

Fazole s klobásou

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g bílých fazolí

2 bobkové listy

200 g klobásy

1 velká cibule

2 lžíce hladké mouky

1 lžíce mleté papriky

4 lžíce kečupu

1 palička česneku

majoránka

Postup

Postup přípravy: Fazole namočíme přes noc do vody a druhý den je uvaříme s bobkovým listem doměčka. Osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme mouku, po chvíli papriku, promícháme a zalejeme trochou vody z fazolí s kouskem masoxu. Za stálého míchání povaříme, přidáme uvažené fazole, promícháme, osolíme, vmícháme prolisovaný česnek, kečup a majoránku. Klobásu nakrájíme na kostky, opečeme na tuku a vmícháme do fazolí.

Podáváme horké, posypeme usmaženou cibulkou. Jako příloha čerstvý chleba.