

Ohniv  fazole se švestkami

Kategorie: Luštěniny

Hodnocen : nezadan 

P čet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup p r pravy: Vep rov  maso pokraj me na nudličky, cibuli na kostičky. Na rozp len m oleji nejd r ve osmahneme cibulku. A  lehce zr  zov , přidáme do základu maso a ho  ci. R dn  orestujeme, lehce podlijeme vodou, přidáme bujon a několik minut dusíme pod poklicí. Mezitím si vypeckujeme švestky, každou ještě rozp l me. A  je maso polom kk , přidáme drobn  posekan  lístky šalvěje, p  padn  ještě podlijeme vodou a opět dusíme dokud není maso m kk . Nakonec přidáme do základu fazole včetně nálevu a prohřejeme. Dochutíme solí, pepřem, přidáme prolisovan  česnek a švestky (rozředíme na potřebnou konzistenci). Pod v me zdoben  petrželkou s těstovinami, nebo r   .