

Fazole s uzeninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 10 g
- Malé fazole 300 g
- Uzená slanina 40 g
- Voda 1 dl
- Cukr 1 ks
- Ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 svazek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přebrané a umyté fazole necháme nabobtnat a potom je uvaříme doměkka. Dáváme pozor, aby se nerozvařily a zůstaly celé. Scedíme je, nenecháme vychladnout a zalijeme nálevem.

Na nálev smícháme ocet, cukr, vodu, sůl a pepř. Necháme chvíli odstát.

Slaninu nakrájíme na kostky a společně s nadrobno nakrájenou cibulí ji osmažíme.

K fazolím přidáme olej, osmaženou slaninu na cibulce a nadrobno posekanou petrželku.

Fazole s uzeninou servírujeme k pečenému masu.