

Zapečené fazole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Bílé fazole 200 g
- Červené fazole 150 g
- Vejce 5 ks
- Sladká paprika 1.5 lžička
- Balkánský sýr 200 g
- Slanina 100 g
- Olej 2 lžíce
- Mléko 150 ml
- Sekaná petrželka 2 lžíce
- Sádlo na vymazání formy 1 lžíce
- Sůl dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předem namočené fazole uvařte na skus. Před koncem vaření je osolte. Tři vejce uvařte natvrdo. Oloupejte je a nakrájejte na plátky. Slaninu nasekejte na kostičky a vyškvarte je.

Zapékací mísu dobře vymažte sádlem. Na dno rozprostřete polovinu fazolí, pokladte je plátky vajec,

posypte slaninou a zaprašte paprikou. Tuto vrstvu zakryjte nastrohaným sýrem a pokapejte olejem. Poslední vrstvu tvoří zbylé fazole.

Zbývající dvě vejce rozmíchejte s mlékem a solí. Vmíchejte petrželku a směsí přelijte fazole ve formě. Pokrm zapékejte ve vyhřáté troubě při 200°C asi 25 až 30 minut. Podávejte ozdobené čerstvými bylinkami.