

Sicilské fazole s rajčaty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- bílá fazole konzerva 500 g
- drcené rajče konzerva 500 g
- česnek 4 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- oregano 1 lžička
- provensálské koření 1 lžička
- pálivá paprička 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek nakrájíme nadrobno, papričku nasekáme najemno. Ve velkém kastrolu ohřejeme olej a necháme zpěnit česnek s papričkou. Přidáme rajčata a necháme probublávat na mírném ohni, pak přidáme fazole i s nálevem a povaříme asi 10 min na mírném ohni. K dochucení dáme sůl, pepř, oregano, nebo bazalku, nebo směs provensálského koření a necháme prohřát aby se nám

chutě spojily a podáváme teplé s pečivem.