

Kovbojské fazole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- bujón 1.2 kostka
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- Bílé fazole 300 g
- kečup 3 lžíce
- klobása 150 g
- hladká mouka 2 lžíce
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Den předem(ve vodě) namočené fazole slijeme, propláchneme a zalijeme čerstvou vodou, tak aby byly všechny ponořené. Dále přidáme kostku bujonu a uvaříme doměkka. Poté vývar scedíme a odložíme. Na pánvi s rozehřátým olejem osmahneme na jemno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a pak zasypeme hladkou moukou, ještě osmahneme. Zalijeme 100 ml vývaru a uvedeme k varu. Přisypeme fazole, na kostičky nakrájenou klobásu a povaříme. Nakonec přilijeme 3 lžíce kečupu, opepříme a podle chuti osolíme. Kovbojské fazole podáváme posypané čerstvými bylinkami a pečivem.