

Fazolová pánev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené fazole 300 g
- chilli paprička 2 ks
- římský kmín 1 lžička
- krájené rajčata 2 plechovka
- olej 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- kvalitní párek 3 ks

Doba přípravy: 155 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červené fazole, které jsme namočili přes noc do vody, opereme. Fazole zalijeme studenou vodou a vaříme dokud nezměknou. Sůl přidáváme až na závěr.

V hmoždíři roztříme římský kmín a nasucho ho opražíme na pánvičce dokud se neuvolní vůně. Pak přidáme na kolečka nakrájené párky a krátce osmahneme.

V jiné pánvi na rozpáleném oleji osmahneme česnek a chilli papričky. Přidáme fazole, párky s římským kmínem a pak nakrájená rajčata z plechovky. Vše pořádně promícháme, přiklopíme poklop a necháme 15 - 20 minut vařit.

Na závěr přidáme nasekanou petrželku a můžeme podávat.

Tip: Místo rajčat v plechovce můžeme použít i čerstvá zralá rajčata.

Tip: Pokud chceme zkrátit čas vaření, použijeme červené fazole v plechovce.

