

Zapečené fazole s cibulí

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cibule 1500 g
- fazole 500 g
- mletá paprika 1 špetka
- olej 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole den předem namočíme a když nabobtnají, uvedeme je v téže vodě do varu, pak je scedíme, zalijeme čerstvou horkou vodou a uvaříme doměkka. Fazole osolíme a opepříme. Cibuli nakrájíme na kolečka, osmahneme ji, osolíme, opepříme a opaprikujeme. Zapékač mísu vymažeme olejem a skládáme do ní střídavě vrstvy fazolí a cibule. Každou vrstvu cibulí přitom zaléváme olejem. První a poslední vrstva jsou fazole. Nádobu vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut 220 °C. Jako přílohu podáváme většinou chléb.