

Sicilské fazole s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- (velká konzerva) bílé fazole 500 g
- (velká konzerva) drcená rajčata 500 g
- česnek 4 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- dle chuti oregano 1 ks
- trocha provensálské koření 1 ks
- dle chuti pálivá paprička 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme a nadrobno nakrájíme. Papričky nasekáme najemno. Ve velkém kastrolu ohřejeme olivový olej a necháme zpěnit česnek s papričkami.

Přidáme rajčata a necháme probublávat na mírném ohni 10 až 15 minut, pravidelně mícháme. Pokud jsou rajčata příliš kyselá, přidáme lžičku cukru. Potom přidáme fazole i s nálevem. Povaříme 10 minut na mírném ohni.

Pokud chceme, můžeme přidat pro naředění trošku vody. K dochucení použijeme sůl, pepř, oregano nebo bazalku či již hotovou směs italského nebo provensálského koření. Necháme chvilku prohřát, aby se nám chutě pěkně spojily. Fazole podáváme teplé s pečivem.