

Fazole kovbojsky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Fazole 250 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Dietní salám 200 g
- Rostlinný olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Namočené fazole (alespoň 2 hodiny, ale nejlépe přes noc) uvaříme v osolené vodě. V kastrolu rozejdeme olej a osmažíme v něm najemno nakrájenou cibuli (ne moc). Zasypeme hladkou mouku a usmažíme světlou jíšku.

Potom přidáme fazole i s vodou, na kostičky nakrájený salám a povaříme. Podle chuti osolíme, opepříme a okyselíme octem. Podáváme s kečupem a rohlíkem.