

Jižanské fazole s klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Fazole 500 g
- Masox 1 ks
- Klobása 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sekaná rajčata 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Oregáno 1 ks
- Vegeta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme fazole (můžeme použít i konzervované, ale není to ono). Do vody můžeme přidat masox. Zpěníme cibuli a stroužek česneku a přidáme klobásu nakrájenou na kolečka a opečeme. Přidáme rajčata a okořeníme a osolíme. Fazole vložíme do pekáče vyloženého papírem na pečení a zalijeme rajčatovou směsí. Také můžeme klobásy opéct vcelku a položit je na fazole a pak zalít rajčatovou omáčkou. Dáme zapéci na cca 20 minut do trouby.

Podáváme s bílým či celozrnným pečivem.