

Kovbojské fazole na slanině

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Fazole 500 g
- Slanina 120 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 6 stroužek
- Kečup - ostrý 1 lžíce
- Bobkový list 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přebrané, omyté a namočené fazole uvaříme s nadrobno nakrájenou cibulí, česnekem a bobkovým listem ve vodě v níž se namáčely, v závěru vaření osolíme. Slaninu, nejlépe pěkně prorostlou, nakrájíme na malé kostičky, rozškvaříme, přidáme uvažené fazole i se zbytkem vývaru a lehce na ohni mícháme, než se voda odpaří.

Ochutíme ostrým kečupem nebo kečupovou cikánskou omáčkou a podáváme s krajícem chleba.