

Opečené fazole - Frijoles Refritos

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cibule 2 ks
- Fazole 500 g
- Slanina 150 g
- Sůl 1 špetka
- Voda 1.3 l

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole zalijeme vodou a necháme je máčet do druhého dne. Druhý den přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a fazole vaříme ve vodě, ve které byly namočený. Fazole uvaříme doměkka. Voda by se měla téměř všechna vsáknout do fazolí, nesléváme ji. Jestliže není voda téměř žádná, dolijeme trochu a fazole s vodou promícháme. Nevadí, pokud nám fazole mícháním kašovatí. Podle chuti osolíme.

Ve velké pánvi vysmahneme na malé kostičky krájenou slaninu. Přidáme fazole i se zbylou vodou a mícháme, až je vše důkladně promícháno a fazolová kaše nám houstne. A máme opečené fazole. Protože je nemůžeme všechny sníst, necháme si i na druhý den.

Druhý den dáme na pánev trochu sádla, do fazolí přidáme trochu vody a opečeme. Jsou lepší než včera. Jak by ne, vždyť teprve tohle jsou, jak Mexičané správně říkají, „přesmažované fazole“.