

Fazole s klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Fazole 300 g
- Bobkový list 2 ks
- Klobása 200 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mletá paprika 1 lžíce
- Kečup - jemný 4 lžíce
- Česnek 1 ks
- Majoránka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole namočíme přes noc do vody a druhý den je uvaříme s bobkovým listem doměkka. Osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme mouku, po chvíli papriku, promícháme a zalejeme trochou vody z fazolí s kouskem masoxu.

Za stálého míchání povaříme, přidáme uvažené fazole, promícháme, osolíme, vmícháme prolisovaný česnek, kečup a majoránku. Klobásu nakrájíme na kostky, opečeme na tuku a vmícháme do fazolí. Podáváme horké, posypeme usmaženou cibulkou. Jako příloha čerstvý chleba.