

Pečené fazole

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červené fazole v nálevu 3 plechovka
- worcestrová omáčka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- hnědý cukr 1 lžíce
- šunka 100 g
- anglická slanina 50 g
- **podle chuti**
- kečup 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu a šunku nakrájíme na malé kostičky, cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Uzeniny předem trochu osmahneme, spojíme s fazolemi a ostatními ingrediencemi. Pečeme zvolna v troubě cca 45 minut.

Místo fazolí konzervovaných je možné použít fazole předem namočené a uvařené a základ omáčky vytvořit smícháním kečupu s rajským protlakem. Pak je také nutné více ochutit a okořenit.

Pečené fazole podáváme samostatné, s pečivem, salátem, výborné jsou ke grilovaným specialitám nebo hamburgerům. Chutnají skvěle i studené.

