

Vepřové s fazolemi - Calgary style

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kakao 1 lžíce
- mrkev 0.25 hrnek
- nové koření 3 kulička
- gulášové koření 4 lžíce
- vepřové maso 0.5 kg
- uzené papriky 2 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- jalovec 3 kulička
- červené víno 1 hrnek
- rajský protlak 3 lžíce
- nasolené vepřové 0.25 kg
- česnek 3 ks
- rozmarýn 1 lžička
- bobkový list 3 ks
- hovězí vývar 3 hrnek
- řapíkatý celer 0.25 hrnek
- fazole mix 3 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Kanada

Počet porcí: 6

Postup:

Připravíme si zeleninu. Fazole použijeme mix, nejméně 5 druhů. Řapíkatý celer, mrkev a česnek nasekáme najemno. Maso nakrájíme na kostky.

Veškerou zeleninu kromě česneku osmahneme na sádle nebo na oleji. Když je zelenina sklovitá, přidáme česnek a masové kostky. Restujeme, až maso ztratí růžovou barvu. Pak přidáme veškeré koření a restujeme asi tak jednu minutu. Pak vše zalejeme vínem a vývarem. Nezapomeňte, že fazole nabobtnají vařením, tak použijte dostatečně velký kastrol.

Když maso a koření s vínem a vývarem přijde do varu, přidáme fazole a rajský protlak. Vepřové s fazolemi vaříme na mírném plamenu asi tak 4 hodiny. Když jsou fazole hotové, podle potřeby zahustíme pokrm tmavou jíškou. Ochutíme solí a pepřem až nakonec, aby fazole neztvrdly.

Vepřové s fazolemi podáváme s rýží a nebo pečivem.