

Fazole na mexický způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 1 ks
- rajče 6 ks
- chilli koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- feferonka 1 ks
- tabasco 5 kapka
- česnek 2 stroužek
- cibule 2 ks
- oregano 1 lžice
- bílé fazole 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Přebrané a propláchnuté fazole namočíme den předem do vody. Druhý den je uvaříme doměkka a scedíme.

Na rozehřátém oleji osmahneme jemně nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek. Přidáme nakrájená rajčata, osolíme a opepříme. Směs ochutíme chilli kořením, tabascem, oreganem a posekanou feferonkou. Přikryjeme a dusíme 15 minut. Potom přidáme fazole a několik minut povaříme.

Fazole na mexický způsob podáváme bez přílohy či s teplou uzeninou nebo s uvařeným uzeným masem.