

Mexické fazole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- červené fazole 400 g
- slanina (mleté maso, uzenina) 150 g
- střední cibule 2 ks
- olej 1 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- bylinky 1 snítka
- česnek 6 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Červené fazole namočíme den předem do vody a pak uvaříme ve stejné vodě v tlakovém hrnci. Vaříme asi 30 minut. Pokud spěcháme, použijeme konzervu.

Na oleji osmahneme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibulku dorůžova, přidáme mleté maso, slaninu nebo uzeninu krájenou na kostky (případně na nudličky) a osmahneme. Pokud děláme jídlo s mletým masem, potom maso opékáme déle.

Přidáme fazole, ale ne všechnu vodu, ta se potom dá přidat. Provaříme, přidáme rajčata nakrájená na kousky nebo kečup či rajský protlak, řídíme se obsahem lednice.

Poté přidáme prolisovaný česnek a podle chuti chilli nebo pepř. Fazole dosolíme. Můžeme přidat i různé bylinky podle sezóny a chuti. Necháme chvíli povařit.

Mexické fazole podáváme s čerstvým chlebem, pečivem, ale lze vyzkoušet i těstoviny nebo rýži. Záleží na chuti strávníka.

Tyto fazole nejsou podle pravého mexického receptu. Je to spíš jídlo podle momentální chuti a toho, co dá lednice. Mexičanů by se tato improvizace mohla dotknout.