

Dušené dršťky s fazolí a klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- česnek 4 stroužek
- rajčatový protlak 2 lžíce
- bobkový list 2 ks
- bílé fazole 200 g
- ostravská klobása 1 ks
- cibule 2 ks
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- předvařené dršťky 800 g
- **podle chuti**
- mleté nové koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- kayenský pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- vývar z fazolí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Portugalsko

Počet porcí: 5

Postup:

Bílé fazole uvaříme podle návodu na obalu. Vývar nevyléváme. Dršťky vypereme, popřípadě překrájíme na jemné kousky. Oloupanou cibuli a česnek nasekáme nadrobno. Klobásu oloupeme a

nakrájíme na kolečka.

Na oleji orestujeme cibulku s česnekem. Poté přidáme papriku a rajčatový protlak a vše ještě krátce osmahneme. K tomu základu vmícháme dršťky, vše promícháme a podlijeme malým množstvím vývaru, ochutíme solí, pepřem, novým kořením a bobkovým listem. Dršťky zvolna dusíme doměkka a podle potřeby podléváme vývarem. Asi 10 minut před dokončením vmícháme nakrájenou klobásu. Nakonec přidáme měkké fazole, vše prohřejeme a podle potřeby dochutíme solí a pepřem.

Dušené dršťky s klobásou a fazolí podáváme jako hlavní chod. Servírujeme s bagetou nebo chlebem. Pokrm nejlépe chutná druhý den.