

Řecké fazole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sušená chilli paprička 0.5 ks
- česnek 4 stroužek
- celer 4 ks
- mrkev 4 ks
- olivový olej 2 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- tymián 2 snítka
- med 2 lžíce
- červené fazole 500 g
- konzervovaná rajčata 400 ml
- cibule 1 ks
- voda 250 ml
- bobkový list 2 ks
- sušené oregano 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Namočíme si velké bílé nebo červené fazole do druhého dne. Slijeme fazole, vložíme je do hrnce a zalijeme je dostatečným množstvím studené vody. Fazole přivedeme do varu na prudkém ohni. Pak

snížíme teplotu a dusíme je nepřikryté asi 30 - 35 minut doměkka. Uvařené fazole slijeme.

Mezitím si připravíme omáčku. Zeleninu očistíme. Cibuli nasekáme najemno, česnek na nudličky, celer a mrkev na kostky. Usmažíme cibuli dozlatova na rozehrátém oleji. Přidáme celer, tymián, bobkový list, oregano, chilli, rajčata, vodu, med sůl a pepř. Vše přivedeme k varu. Přikryjeme a dusíme asi 1 hodinu, až omáčka trochu zhoustne a zelenina změkne.

Zatím si předehejeme troubu na 190 °C. Fazole a omáčku vložíme do zapékací misky nebo pekáčku a pečete asi 20 - 25 minut, až jsou fazole měkké. Z řeckých fazolí vyjmeme bobkové listy a snítky tymiánu.

Řecké fazole podáváme podle chuti. Vhodnou přílohou jsou fazole.