

Fazole po prlešku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sádlo 3 lžíce
- škvarky 200 g
- máslo na vymazání 1 ks
- sůl 1 ks
- voda 1 ks
- zakysaná smetana 3 kelímek
- strouhanka 3 lžíce
- fazole 500 g
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole namočíme přes noc do vody. Druhý den je uvaříme doměkka. Uvařené fazole scedíme.

Zapékací misku vymažeme máslem.

Škvarky se sádlem rozežřejeme a vmícháme do nich strouhanku. Smažíme ji, dokud nezačne vonět. Pak vše vmícháme do fazolí a směs osolíme a opepříme. Fazole zalijeme smetanou a dáme zapéct do trouby.

K fazolím podáváme kysané zelí nebo řepu.