

Fazole s uzeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červené fazole 500 g
- malý rajský protlak 1 plechovka
- olej 5 lžíce
- citron 0.5 ks
- hladká mouka 1 ks
- sušené oregano 1 ks
- velký rajský protlak 1 plechovka
- cukr 3 lžíce
- sůl 1 ks
- vývar z uzeného masa 0.25 l
- uzené maso 1 kg
- sušená bazalka 1 ks
- česnek 5 stroužek
- cibule 1 ks
- bílé víno 3 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

Předem si uvaříme fazole a uzené maso. Může být plec, bůček nebo žebírka. Uvařené fazole scedíme a do vody po fazolích vlijeme 1/4 litru vývaru z uzeného masa.

Na oleji zpěníme nahrubo nakrájenou cibuli. Přidáme 3 lžíce hladké mouky a uděláme světlou jíšku. Do půl litru dáme rajčatový protlak, cukr, zalijeme bílým vínem a promícháme. Světlou jíšku rozředíme horkým vývarem z fazolí, rozšleháme do hustší omáčky. Přidáme rozředěný rajský protlak a necháme přejít do varu. Přidáme vařené fazole, uzené maso nakrájené na větší kousky, oregano a bazalku podle chuti. Fazole s uzeným masem dochutíme cukrem, citronovou šťávou a solí.

Hotové fazole s uzeným masem podáváme s chlebem.