

Fazole s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 40 g
- malé fazole 300 g
- olej 10 g
- uzená slanina 40 g
- **nálev**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- cukr 1 ks
- ocet 1 ks
- voda 1 ks
- **podle chuti**
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přebrané a umyté fazole necháme nabobtnat a potom je uvaříme doměkka. Dáváme pozor, aby se nerozvařily a zůstaly celé. Scedíme je, nenecháme vychladnout a zalijeme nálevem.

Na nálev smícháme ocet, cukr, vodu, sůl a pepř. Necháme chvíli odstát.

Slaninu nakrájíme na kostky a společně s nadrobno nakrájenou cibulí ji osmažíme.

K fazolím přidáme olej, osmaženou slaninu na cibulce a nadrobno posekanou petrželku.

Fazole s uzeninou servírujeme k pečenému masu.