

# Fazole s těstovinami

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** Suzannka



## Suroviny

- Fazole 300 g
- Těstoviny 250 g
- Řapíkatý celer 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Feferonka 1 ks
- Loupaná rajčata 100 g
- Rajský protlak 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Fazole namočíme na 12 hodin do vody. Poté je uvaříme v osolené vodě. V pánvi na oleji osmažíme rukou zmáčkнутý česnek, nakrájíme celer a přidáme ho do pánve. Jakmile česnek dostane barvu, tak ho odstraníme a přidáme nasekanou feferonku, loupaná rajčata a lžíci hustého protlaku. Povaříme asi 5 minut, podle potřeby podlijeme vodou. Uvařené fazole smícháme s hotovým základem, přibližně třetinu fazolí propasírujeme nebo rozmixujeme, aby se omáčka zahustila. Nakonec přidáme postupně těstoviny, nejdříve největší, po 2-3 minutách menší, nejmenší nakonec. Vaříme do změknutí. Podle potřeby dochutíme solí.