

Fazolový kotlík s čepičkou z listového těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- fazole červené 500 g
- špekáčky 2 ks
- česnek 2 stroužek
- kečup 4 lžíce
- cibule 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- sádlo 2 lžíce
- těsto listové 250 g
- kousek špek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno, v pánvi rozehřejeme sádlo a cibulku společně se špekem pokrájeným na kostičky osmažíme dozlatova.

Špekáčky nakrájíme a přidáme k cibulce, promícháme a společně orestujeme.

Do pánve přidáme fazolky a kečup a směs důkladně promícháme. Ochutíme propasírovaným česnekem, solí a pepřem podle chuti.

Hotovou směs přendáme do keramické zapékačské misky, nesmíme ji ale zapomenout nejprve vymazat olejem.

Těsto rozválíme a vykrojíme kruh o pár centimetrů širší, než je zapékačská forma. Vykrojený plát přendáme na zapékačskou misku s fazolovou směsí a přimáčkeme ho k okrajům.

Necháme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C zapéct dozlatova.

Poznámka:

Na obalu od fazolí bývá většinou uvedeno, že se mají před vařením na 4 hodiny namočit. Namoč je

raději přes noc, budou měkčí a chutnější.