

Kubánské potaje

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Fazole černé 1 balíček
- Zelená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Klobása 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr krupice 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Kuba

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole necháme přes noc změkhnout v hrnci s vodou. Vaříme samotné fazole, dokud nebudou poloměkké, posléze přidáme sůl, drcený česnek, plátky (mohou být i kostičky) cibule, kolečka klobásy a plátky papriky a vaříme, dokud všechno nezměkne. Těsně před koncem přidáme polévkovou lžící cukru krupice.