

Fazolka jako od Bulhara

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 5 ks
- jarní cibulka 2 ks
- slanina 50 g
- rajče 3 ks
- zelená fazolka 1 kg
- uzenina nebo salám 100 g
- **podle chuti**
- niva 1 hrst
- čerstvá petrželka 1 ks
- sůl 1 ks
- vegeta 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- strouhanka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zelenou fazolku očistíme, opláchneme, šikmo nakrájíme a v osolené vodě uvaříme doměkka. Scedíme a necháme okapat. Nakrájíme slaninu, na které osmahneme drobně nakrájenou cibulku. Oloupeme a nakrájíme rajčata, na nudličky nakrájíme uzeninu a všechno smícháme s fazolkami.

Fazolky opepříme, posypeme vegetou, zakápneme citronovou šťávou a dáme do vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku. Navrch rozklepneme vejce, posolíme, posypeme sekanou petrželkou a do přehřáté trouby dáme zapéct. Můžeme posypat i strouhanou nivou.

Fazolku jako od Bulhara podáváme třeba s chlebem.