

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 lžící 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.