

# Fazolový guláš s fetou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

**3465** kalorií , **5 g** cukrů , **39 g** tuků , **249 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fazolovy-gulas-s-fetou>

## Příprava

Mrkev a cibuli nakrájíme na plátky, rajčata nakrájíme na kousky. Řapíky celeru nakrájíme na jemno. Bylinky nasekáme najemno, fetu rozdrobíme prsty nebo nastrouháme. Fazole slijeme – ale 200 ml nálevu si schováme. Do velkého hrnce dáme olej a opékáme cibuli, mrkev a celer doměkka. Zасыпeme paprikou a přidáme utřený česnek. Přidáme i fazole i s odloženým nálevem, polovinu množství bylinek, polovinu fety, cukr, protlak, skořici a sušená rajčata. Povaříme 5 minut, poté přiklopíme a pečeme 40 minut na 180 °C. Pokud je potřeba, podlijeme vodou. Pečeme ještě 10 minut odklopené. Osolíme a opepříme. Podáváme posypané zbylými bylinkami a fetou.

### Tip k receptu

Pokud přidáme jehněčí maso nakrájené na kostky, získáme tak tradiční velikonoční řecký pokrm.

## Ingredience

- 940 g fazolí
- 100 g fety
- 100 ml olivového oleje
- 3 ks červené cibule
- 2 ks mrkve
- 1 ks řapíkatého celeru
- 4 ks sušených rajčat
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička skořice
- 1 lžička třtinového cukru
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 3 lžíce petrželové natě
- 3 lžíce kopru

## Kategorie

Velikonoce, Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Vegetarián, Hlavní chod

