

Fazole z Vysočiny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1dní 1h 0min , Porce: **4**

997 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazole-z-vysociny>

Příprava

Den předem si namočíme fazole. Druhý den je nesolené uvaříme a zároveň si uvaříme i těstoviny v jiném hrnci. Cibuli nakrájíme, dáme zpěnit, vložíme na ni mleté maso a opečeme, ke konci přidáme pokrájenou klobásku a papriku - také opečené. Vše smícháme, přidáme lisovaný česnek, rajčatový protlak, rozmělněný Masox, zázvor, sojovou omáčku, lehce podléváme vodou a povaříme. Pozor, ať se nerozvaří. Je - li třeba, dosolíme.

Tip k receptu

Přidávám dle chuti i kečup, či na co má kdo chuť, podle pálivosti.



Ingredience

- 1 sáček jakýchkoliv fazolí
- 3 - 4 cibule dle velikosti
- 2 konzervy rajčatového protlaku - větší balení
- 6 stroužků česneku
- 50 dkg mletého masa
- 2 ks paprikové klobásky (nebo jiné)
- 2 ks zelené čerstvé papriky
- 1/4 balení těstovin vřeten
- 1 lžíce zázvoru
- 2 lžíce sojové omáčky
- 2 kostky masoxu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod