

Francouzské fazole se skopovým (Cassoulet a la Toulouse)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 0min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 1dní 2h 0min , Porce: 6

1805 kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzske-fazole-se-skopovym-cassoulet-a-la-toulouse>

Příprava

Fazuľu umyjeme a deň vopred namočíme, aby zmäkla. Na druhý deň ju 30 minút povaríme. Medzitým pokrájame mäso na kúsky, opečieme ho v oleji, pridáme cibuľu a rozotretý cesnak. Spojíme s fazuľou. Dáme do zapekacej misy, ktorú sme vyložili plátkami slaniny, pridáme korenie a trochu posolíme. Podležeme vriacou vodou a varíme 2 hodiny. Pred dovarením pridáme rajčiaky pokrájané na štvrtky a kúsky nakrájanej klobásy. Pred podávaním ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Tip k receptu

Kto má rád baraninu, pre toho je to špecialita.

Ingredience

- 350 g fazolí
- 350 g skopového masa
- 2 cibule
- 4 stroužky rozetřeného česneku
- 50 ml olivového oleje
- 4 plátky slaniny
- 2 rajčata
- 250 g domácí klobásy
- troška petrželové natě
- 4 kuličky pepře
- sůl podle potřeby

Kategorie

Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

