

Smažené fazole po mexicku se salsou

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci si orestujeme slaninu nakrájenou na proužky a přendáme ji na talíř. K vysmaženému tuku přidáme cibuli, česnek, římský kmín a kayenský pepř a smažíme asi 1 minutu. Přidáme fazole a smažíme asi 2-3 minuty. Přidáme vodu a bujón. Přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni asi 10 minut. Ponorným mixérem fazole rozmixujeme dohladka nebo rozšťoucháme šťouchadlem na brambory. Nakonec vmícháme salsu a slaninu. Osolíme a opepříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 180 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Fazole černé celé 400 g** - 560 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Salsa Mexicana 250 g** - 60 g
- **Kayenský pepř 20 g** - 3 g
- **Kmín římský 30 g** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 66 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

