

Bílé fazole v tomatové omáčce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Fazole namočíme ve vodě na 24 hodin. Nebo použijeme fazole v nálevu. Pak je necháme okapat, dáme do hrnce a zalijeme čerstvou vodou. Obsah hrnce vaříme 30 minut téměř do měkka, pak slijeme přes síto a necháme okapat. Cibuli a česnek oloupeme. Celér omyjeme a očistíme a nakrájíme najemno. Rajčata nařízneme do kříže a v míse přelijeme vařící vodou. Pak prudce ochladíme studenou vodou, oloupeme, zbavíme stopek a nakrájíme na kolečka. Bylinky nasekáme najemno. Troubu předehřejeme na 180°C. V hrnci rozpálíme lžičku olivového oleje, v něm podusíme cibuli, česnek a celér, pak přidáme krájená rajčata a dusíme 10 minut. Přidáme zeleninový vývar, rajčatový protlak, bylinky, fazole, přivedeme k varu a dusíme 10 minut. Ochutíme solí a opepříme. Naplníme nákylovou formu a poklademe plátky rajčat, pokapeme olejem a necháme v troubě 30 minut dodělat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Rajčata** - 250 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kopr** - 1 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Máta peprná** - 1 g
- **Šalvěj** - 1 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Fazole v rajčatové omáčce** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 800 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

