

Fazole s bůčkem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Fazole den předem namočené uvaříme se solí, bobkovým listem (2ks) a novým kořením (5 kuliček) do měkka. Bůček nakrájený na kostky cca 2x2 cm opečeme na sádle s cibulí dozlatova. Přidáme česnek, po chvíli protlak a kečup. Maso přendáme do pekáčku, osolíme, opeříme a pečeme na 200°C přikryté 15 minut. Poté odkryjeme, přidáme scezené fazole a promícháme. Podlijeme vývarem z fazolí a pečeme dalších cca 30- 40 minut na 160°C do změknutí masa. Občas promícháme a podle potřeby podléváme vývarem z fazolí. Podáváme s chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 6 g
- **Bobkový list** - 0.8 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Sádlo** - 25 g
- **Vepřový bůček 320 g** - 600 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Podravka rajčata pasírována 500 g** - 80 g
- **Lagris fazole bílá malá 500 g** - 300 g
- **Gourmet ketchup 500 g jemný PET** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

