

FAZOLOVÉ RAGÚ

- fazole bílé
- fazole červené
- bobkový list
- paprika červená
- rajčata
- cibule
- olej slunečnicový
- paprika mletá sladká
- ajvar
- česnek
- saturejka
- sůl



Postup: Předem namočené bílé i červené fazole scedíme, zalijeme čerstvou vodou a s pár bobkovým listy uvaříme doměkka. Poté fazole scedíme a bobkové listy vyjmeme. Papriku a rajčata očistíme a omyjeme. Papriku nakrájíme na nudličky a rajčata na kostky. Očištěnou cibuli nakrájíme nadrobno a na oleji necháme zesklivatět, přidáme mletou papriku a promícháme, vložíme fazole, papriku a rajčata, zalijeme vodou a vaříme do změknutí zeleniny. Dochutíme ajvarem, prolisovaným česnekem, saturejkou a solí. Promícháme a krátce provaříme.

Doporučená příloha: chléb, rýže, tortilla