Fazuľa s bôčikom

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup prípravy

Fazuľu deň vopred namočenú uvaríme so soľou, bobkovým listom (2 ks) a novým korením (5 guľôčok) domäkka. Bôčik nakrájaný na kocky cca 2 × 2 cm opečieme na masti s cibuľou dozlatista. Pridáme cesnak, po chvíli pretlak a kečup. Mäso preložíme do pekáčika, osolíme, okoreníme a pečieme na 200 °C prikryté 15 minút. Potom odkryjeme, pridáme scedenú fazuľu a premiešame. Podlejeme vývarom z fazule a pečieme ďalších cca 30 – 40 minút na 160 °C do zmäknutia mäsa. Občas premiešame a podľa potreby podlievame vývarom z fazule. Podávame s chlebom.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 80 g
- **Bio ketchup 530 g** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Sadlo** - 25 g
- **Bravčový bôčik** - 60 g
- **Mleté čierne korenie** - 5 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.8 g
- **Fazuľa biela** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE