

Kubánské congo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 400 g
- červené fazole 400 g
- rýže 400 g
- sádlo 150 g
- slanina 100 g
- česnek 4 stroužek
- cibule 4 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Kuba

Počet porcí: 4

Postup:

1. Fazole důkladně propláchneme pod studenou vodou, zalité vodou je necháme přes noc namočené
2. Druhý den fazole uvaříme (klidně ve stejné vodě, co jsme je máčely), uvařené fazole pak slijeme a vodu uchováme
3. Vepřovou kýtu očistíme a nakrájíme ji na malé kousky
4. Oloupanou cibuli a česnek nakrájíme nadrobno
5. V hrnci rozehrějeme sádlo, na kterém orestujeme česnek s cibulí
6. Přidáme kousky masa a vše důkladně za občasného promíchání orestujeme
7. Přilijeme vodu z fazolí, osolíme, opepříme a celý pokrm chvíli povaříme
8. Propláchnutou a okapanou rýži s kmínem přidáme k masu a dusíme, až nám rýže změkne
9. Nakonec nakrájíme na nudličky slaninu, kterou na sucho orestujeme na pánvičce

10. Hotový pokrm podáváme nejlépe v miskách, vrch posypeme orestovanou slaninou a zdobíme čerstvou petrželkou.

Doporučení:

Na tento pokrm můžeme použít i černé nebo barevné fazole.