

# Bretaňské fazole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Bílé fazole 200 g
- Sádlo 25 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 15 g
- Masox 0.25 kostka
- Česnek 1 stroužek
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 2 ks
- Rajský protlak 2 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Přebrané, omyté a namočené fazole uvaříme doměkka. Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zasypeme moukou a za stálého míchání osmažíme dozlatova. Podlijeme vývarem z fazolí, v kterém jsme rozmíchali masox, přidáme rajský protlak nebo kečup, utřený česnek, pepř, sůl a společně povaříme. Vzniklou, ne příliš hustou omáčku podle chuti okyselíme nebo přisladíme, vmícháme uvařené a scezené fazole a necháme přejít varem. Jednotlivé porce sypeme najemno nasekanou

petrželkou. Podáváme s bílým chlebem.