

Bretaňské fazole

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Rychlé večeře
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	20 min.
Počet osob	2 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

kyselé okurky	
chléb	
česnek	1 stroužek
petrželka	stroužek
cibule	1 stroužek
voda	500 ml
Vitana vývar hovězí	1 ks
předvařené bílé fazole	300 g
rajčatový protlak	4 lžíce
olivový olej	lžíce

PŘÍPRAVA RECEPTU

Předvařené bílé fazole Vitana necháme vařit podle návodu (10 minut). Mezitím na rozeřtém oleji orestujeme na kostky nakrájenou cibuli, vmícháme rajčatový protlak a restujeme na mírném ohni cca 1 minutu. Poté přidáme utřený česnek, uvařené fazole a v horké vodě rozpuštěný Hovězí vývar Vitana a za občasného míchání vaříme na mírném ohni asi 3 minuty. Nakonec posypeme nasekanou petrželkou a promícháme. Servírujeme s chlebem a kyselou okurkou.