Mexické fazole

Recepty

Hlavní chody

Oslava

20 min

0



3.1

2450

Budete potřebovat

vepřová kýta	350 g
sůl	
pepř černý mletý	
pálivá paprika	1 špetka
olej	2 polévkové lžíce
anglická slanina	50 g
cibule	100 g

červené sterilizované fazole	250 g
rajčatové pyré	250 g
Masox	1 kostka
česnek	3 stoužky

Příprava receptu

Nejdříve si připravíme vepřovou kýtu, kterou nakrájíme na tenčí nudličky. Osolíme, opepříme, opaprikujeme a na rozehřátém oleji orestujeme do zlatova s cibulí a kostičky anglické slaniny. Pak přidáme scezené a propláchnuté fazole, rajčatové pyré, Masox a utřený česnek. Povaříme 3 až 5 minut. Mexické fazole chutnají nejlépe s čerstvým pečivem.



Masox 6 kostek