Vepřová kotleta “sous vide“ fazolové ragú s drcenými tomaty

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

140 min

4



2.9

2252

Budete potřebovat

Vepřová kotleta	600 g
Sůl	
Olej olivový	
Fazole bílé	400 g
Rajčata drcená	200 g
Mini rajčátka čerstvá	100 g

Bazalka čerstvá	hrst
Cibule	1 větší
Máslo	50 g
Vývar zeleninový	1 l

Příprava receptu

Vepřovou kotletu opečeme vcelku na pánvi na oleji ze všech stran a ochutíme solí. Pak ji zabalíme do potravinářské fólie (nebo do vakuového pytle) a utáhneme. Takto připravené maso dáme do vodní lázně na cca 2 hodiny při 68 °C. Pak kotletu ještě opečeme na pánvi ze všech stran a nakrájíme na jednotlivé porce.
Na cibuli opečeme předem namočené bílé fazole a zalijeme vývarem. Přidáme drcená rajčata a vaříme doměkka. Pak přidáme máslo a bazalku. Nakonec opečeme mini rajčátka, vmícháme k fazolím a podáváme. Můžeme doplnit bazalkovým olejem (trochu bazalky rozmixované v olivovém oleji).



Fazole Bílé