Pezinská fazuľovica :)

Potrebujememe: 200 g fazule, bravčové koleno, masť, cibuľu, hladkú múku, cesnak, vegetu, celé nové korenie, čierne korenie, bobkový list, mletú červenú papriku, vodu.

Postup: dôkladne umytú a deň dopredu namočenú fazuľu a jedno menšie bravčové koleno dáme variť. Pridáme koreniny, t.j. celé nové a čierne korenie, bobkový list. Ak máme koleno uvarené, zbavíme ho kože a nakrájame. Na bravčovej domácej masti si speníme cibuľu, pridáme červenú papriku a hladkú múku. Z toho pripravíme tzv. zápražku. Zápražku odstavíme a zalejeme studenou vodou - 3 dl. Takto pripravenú zápražku vylejeme do uvarenej fazule, pridáme nakrájané koleno a necháme zovrieť asi 5 minút a dochutíme vegetou a cesnakom.

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania