



Šumajstr



Druh jídla:



Luštěniny

Příležitost:



Velikonoce

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Vaření

Pierwsza sekcja

Bobkový list Avokádo

Majoránka Avokádo

Nové koření celé Avokádo

Pepř černý mletý Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

2 kusy cibule

3 stroužky česneku

1 lžice sádla

80 gramů slaniny

kyselé okurky

chléb

200 gramů vepřových škvarků

250 gramů velkých bílých fazolí

200 gramů velkých krup

Způsob přípravy

Nejdříve si nachystáme fazole a kroupy. Fazole přes noc namočíme do studené vody, kroupy stačí nechat namočené asi hodinu. Do tlakového hrnce dáme fazole, bobkový list a tři kuličky nového koření. Kroupy vaříme zvlášť 30 minut, osolíme je a přidáme kousek sádla.

Mezitím na sádle pomalinku osmažíme cibulku, ale pozor musí zůstat světlá. Přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a škvarky. Část vody z fazolí a krup si uchováme a zbytek scedíme. Vše přidáme k cibulce se slaninou, osolíme, opepříme, přidáme majoránku s česnekem a důkladně promícháme. Přidáme trochu slité vody, aby směs nebyla příliš suchá a nastavíme troubu na 200°C. Zapečeme v zapékací míse přibližně 20 minut. Další ingredience můžete přidat podle chuti.

Podáváme s kyselou okurkou a chlebem.