

# PEČENÁ FAZUĽA



Pečená fazuľa patrí medzi tie jedlá, ktoré síce vyzerajú jednoducho, ale na stole vždy zafungujú. Hustá paradajková omáčka, voňavé korenie, šťavnaté klobásky, trochu slaniny a fazuľa, ktorá všetko krásne nasiakne. Výsledok je sýty, výrazný a presne taký, aký si chcete dať počas víkendu, pri grilovaní alebo večer s kúskom dobrého chleba.

Skvelé na tomto jedle je aj to, že môže fungovať dvojako. Samostatne ako pochtivé hlavné jedlo, ale pokojne aj ako príloha ku grilovanému mäsu či pečeným rebierkam. Čím dlhšie sa všetky chute spolu pečú, tým je výsledok lepší.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

250 g uvarenej maslovej fazule  
výber klobások GRILL PARTY sausage grill collection  
1 menšiu červenú cibuľu nakrájanú nadrobno  
hrst na kocky nakrájanej slaniny  
200 g drvených paradajok  
200 ml BILLA Premium suga z cherry paradajok  
hrst žltej a červenej papriky nakrájanej na kocky  
1 strúčik cesnaku  
1 vetvičku tymianu  
1 lyžicu hnedého cukru  
1 lyžičku mletej rasce  
pár guľôčok nového korenia  
1 bobkový list  
worcestrovú omáčku  
soľ a čerstvo mleté čierne korenie  
chilli podľa chuti  
petržlenovú vňať na dozdobenie  
olej alebo masť

## A TAKTO NA TO:

1. Na oleji alebo masť krátko orestujte mletú rascu, nové korenie a bobkový list. Pridajte slaninu, nadrobno nakrájanú cibuľu, tymian a cesnak a restujte, kým cibuľa nezmäkne a slanina nepustí tuk.
2. Pridajte na kocky nakrájanú papriku, krátko orestujte a prisypte hnedý cukor. Zalejte sugom z cherry paradajok a drvenými paradajkami.
3. Do základu pridajte uvarenú fazuľu, osolte, okoreňte a dochuťte chilli podľa chuti. Na záver pridajte pár kvapiek worcestrovej omáčky a nechajte všetko spolu krátko prebublať, aby sa chute spojili.
4. Medzitým si zvlášť ugrilujte klobásky. Časť nakrájajte a vmiešajte do fazule, zvyšok nechajte v celku a podávajte spolu s ňou.
5. Pred podávaním pečenú fazuľu posypte nasekanou petržlenovou vňaťou. Podávajte s čerstvým chlebom ako hlavné jedlo alebo ako prílohu ku grilovanému mäsu.

