Teľacina s čiernou fazuľou :)

Potrebujeme: 1,5 kg teľacieho mäsa (stehno), 125 ml oleja, 1 kg čiernej fazule, 3 cibule, 3 rajčiaky, 4 strúčiky cesnaku, soľ, mleté čierne korenie.

Postup

1. Mäso pokrájame na malé kúsky, aby na jednu osobu pripadli dva až tri kúsky. Cibuľu posekáme.

2. Olej rozohrejeme a cibuľu opražíme do sklovita. Pridáme mäso a pražíme, kým mierne sčervenie.

3. Rajčiaky sparíme a olúpeme, pokrájame na štvrtky, vyberieme semená, pokrájame ich na ešte menšie kúsky, cesnak posekáme. Dolejeme vodu tak, aby prikryla mäso. Varíme na miernom ohni aspoň 1 hodinu.

4. Fazuľu nasypeme do mäsa a varíme ešte asi 1,5 hodiny, až fazuľa nezmäkne. Podávame ihneď.

Poznámka:
pre šesť osôb, príprava: 20 minút, tepelná úprava: 2,5 hodiny.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania