

Fazolový hrnec sázavského rančera

Ingredience:

500 g vepřové plece, 2 cibule
sádlo nebo olej, sůl, pepř
1 klobása, 3 lžíce kečupu
1 až 2 konzervy fazolí ve slaném nálevu
4 stroužky česneku, kmín
1 červená a 1 zelená paprika
špetka chilli a šalvěje

Popis postupu:

Maso nakrájíme na kousky, cibuli nadrobno. V kastrole rozežřejeme tuk, vhodíme cibuli, osmahneme ji, přidáme osolené a opeřené maso a za stálého míchání opečeme. Podlijeme vodou a dusíme až maso změkne. Přidáme nakrájenou klobásu, papriky, kečup fazole z konzervy a krátce povaříme. Dochutíme česnekem, kmínem, šalvějí a chilli a podle chuti dosolíme a dopeříme a ještě krátce povaříme. V létě přidáme na proužky pokrájenou cuketu, růžičky brokolice, kapustu či zelené fazolky. Místo čerstvého masa můžeme použít vepřové nebo hovězí maso z konzervy. Podáváme s chlebem