



## Řecké pečené fazole a Selection špekáček

### Ingredience:

500g sušených řeckých obřích bílých fazolí  
1 cibule, na drobno nakrájená  
1 mrkev, na drobno nakrájená  
2 stroužky česneku, na drobno nasekané  
1 plechovka drcených rajčat  
2-3 stroužky česneku, na drobno nasekané  
4 špekáčky Selection  
hrst hladkolisté petržele, na drobno nasekané  
Olivový olej  
Sušené oregano  
Cukr  
Sůl  
Pepeř

### Postup:

Fazole večer před vařením zalijeme studenou vodou. Druhý den slijeme a přilijeme čistou vodu. Mrkev a cibuli nakrájíme na drobné kostičky, česnek nasekáme a přidáme do vody k fazolím. Osolíme, kápneme trochu olivového oleje a vaříme. Prvních 10 minut zprudka bez poklice, pak je přiklopíme a stáhneme teplotu. Vaříme do změknutí.  
V hlubší pánvi smícháme rajčata, podrcený česnek, oregáno, sůl a pepř. Rajčata doporučujeme přisladit dle chuti. Přilijeme asi 200 ml vody a necháme probublávat přibližně půl hodiny.  
Fazole slijeme a včetně mrkve a cibule vsypeme do pekáčku. Zalijeme rajčatovou omáčkou, promícháme. Špekáčky nakrojíme a vyskládáme do fazolí. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C půl hodiny, pak odkryjeme a dopečeme. Omáčka by se měla nasáknout do fazolí. Nakonec fazole promícháme s posekanou petrželkou.  
Tento recept pro Vás připravila [inkitchenopen.blogspot.cz](http://inkitchenopen.blogspot.cz).

