

Dušené vepřové s fazolovými lusky

Tomáš Kvapil

Ingredience:

- Vepřový plátek
- mražené fazolové lusky
- olivový olej
- světlé pivo
- cibule
- šunka
- rajčata



Postup:

- 1) rozpálíme pánev a na olivovém oleji osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli a šunku
- 2) Když je cibule nazlátlá přidáme fazolové lusky a podléváme pivem, aby se nepřipálily
- 3) Po rozmrazení fazolek, přidáme na kostičky nakrájená rajčata a osolíme a opepříme
- 4) Na fazolky položíme plátky masa, řádně opepříme a lehce osolíme a podléváme pivem. Pánev zakryjeme, aby se maso na fazolkách dusilo.
- 5) Podáváme s chlebem nebo pivem (doporučuji Litovel – Gustav 13°)

Pozn. Rajčata je možno nahradit zeleninovým chutney, které jsem použil já. Doporučuji i kombinaci s žampiony.

