Anglické raňajky: Pečená fazuľa s volským okom

30—35 Min

Príprava

1. Nakrájanú cibuľu, cherry paradajky a cesnak poduste na panvici s trochou olivového oleja. Potom zmiešajte so sladkou paprikou Kotányi a rýchlo pokvapkajte trochou octu, aby paprika nezhorkla.
2. Pridajte pasírované paradajky a fazuľu a všetko dobre premiešajte. Vmiešajte worcestrovú omáčku a hnedý cukor.
3. Nechajte na miernom ohni povariť, kým zmes nezhustne. Medzičasom potrite chlieb maslom, zapečte v rúre do zlatista a pripravte si volské oko.
4. Teraz do fazule vmiešajte čerstvo nasekanú petržlenovú vňať. Podávajte s volským okom a krajcom chrumkavého chleba s maslom.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

2 PL	Olivový olej
2	Za hrsť cherry paradajok
1 ks	Cibuľa, nakrájaná na malé kocky
1	Strúčik cesnaku
400 g	Paradajky, pasírované
2 ČL	Worcesterská omáčka
1 ČL	Cukor, hnedý
1 ČL	Biely vínny ocot
500 g	Fazuľa, biela (čistá hmotnosť bez nálevu)
1 ČL	Paprika špeciál sladká
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Štvorfarebné korenie celé
1	Zväzok čerstvého petržlenu

Ako príloha

8	Plátky bieleho chleba
10 g	Maslo
4 ks	Vajcia