

### Suroviny:

- 0,5 l hnědých fazolí
- 1,5 l vody
- 0,35 l piva
- 2 lžíce tuku
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 pálivé papričky
- 0,5 lžičky mletého kmínu
- 1 lžička soli

**Doba přípravy:** 150 minut

### Postup:

Namočte fazole přes noc, slijte a znovu zalijte vodou a pivem, aby byly 2 cm pod vodou. Vařte zvolna nepřikryté. Po jedné hodině skontrolujte, zamíchejte ode dna a není-li dost vody přilijte vařící vodu. Vařte dalších 30 minut a znovu skontrolujte, eventuelne přidejte vodu.

Až fazole změknou, přidejte všechno ostatní a vařte zvolna dalších 15 minut, vodu udržujte jen těsně nad hladinou fazolí. Fazole jsou uvařené, když jsou měkké a krémové, nikoli rozvařené, měly by držet svůj tvar. V hrnci bude trochu vody s fazolemi, ale má to být stádium polévky. Pokud chcete tekutinu hustší, šťouchněte do nich několikrát mačkáčem na bramborovou kaši.

Podávejte ihned, nebo přikryjte a držte teplé až jednu hodinu. Také je můžete nechat vychladnout, eventuelně zmrazit a ohřát v mikrovlnce.

**Zdroj:** Fazole.cz