

## Ingrediencie

300 g bielej fazule, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, vývar z kostí alebo z masoxu, 140 g paradajkového pretlaku, 6 nožičiek kvalitných párok, 1 ČL mletej sladkej papriky, 1 PL hladkej múky, soľ, mleté čierne korenie, cukor, olej

## Postup

Fazuľu namočíme deň vopred do studenej vody. Druhý deň vodu zlejeme a vymeníme za vývar. Fazuľu uvaríme domäkka.

Na oleji osmažíme nakrájanú cibuľu s prelisovaným cesnakom. Pridáme papriku, pretlak a chvíľu restujeme. Vsypeme múku a po chvíli pretlak zalejeme vývarom z fazule. Povaríme 8-10 minút.

Pridáme scedené fazule a nakrájané párky na kolieska. Spoločne prehrejeme. Dochutíme soľou, korením a cukrom podľa chuti. Podávame s chlebom.

zdroj: [www.toprecepty.cz](http://www.toprecepty.cz)



