

# Kluci v akci

## Stařenčiny fazole

4–6 porcí



Rodinný moravský recept na stařenčiny fazole nám zaslal věrný divák Martin Prokop. Za což mu velmi děkujeme a zdravíme ho. Musíme potvrdit, že tento snadný pokrm je neuvěřitelně „jedlý“. Každé sousto vás nutí k dalšímu! Chuť fazolí v kombinaci se špekem a uzeninou, vše vydatně ochucené octem, je návyková.

1 lžíce vepřového sádla  
100 g klobásy nebo špekáčků  
30 g špeku  
500 g uvařených červených fazolí (je to asi 250 g suchých)  
50 ml lihového octa  
mletý pepř  
sůl

Na sádle opečeme kolečka salámu nebo klobásky, v půli doby smažení přidáme na kostičky nakrájený špek, vše opečeme do tmavo-červené barvy a v tu chvíli přidáme fazole a důkladně společně prosmažíme, dokud se fazolím nedělají osmažená „líčka“.

Směs osolíme a opeříme. Na samotný závěr nás čeká „octový obřad“, kdy do rozpálené pánve vlijeme štamprli octa a ještě dvě minuty na silném ohni smažíme.

Při servírování fazole na talířích poléváme octovou šťávou z pánve, podáváme s čerstvým chlebem.