

Pikantní luštěninové pochoutka

Kategorie: Luštěninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 římský nebo hlávkový salát
200 g loupaného uvařeného hrachu
100 g uvařené čočky
200 g červených fazolí v nálevu
200 g kukuřice
2 velké cibule
150 ml pikantního kečupu
1 velká červená paprika
100 g šunky
tabasco

Postup

Salát očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Papriku zbavíme jádřince a nakrájíme ji na kostičky. Uvařený hrách, čočku, fazole a kukuřici propláchneme vodou a necháme okapat. Na suché pánvi osmažíme dokřupava plátky anglické slaniny, vyjmeme je a na zbylém oleji zesklivatíme na kolečka nakrájenou cibuli. Vlijeme kečup, přidáme několik kapek omáčky tabasco, vše zamícháme, krátce povaříme a necháme vychladnout. Salát vložíme do mísy, promícháme s nakrájenou paprikou, okapaným hrachem, čočkou, fazolemi, kukuřicí a vlijeme zálivku. V přikryté míse necháme 15 minut odležet. Poté salát důkladně promícháme a povrch ozdobíme osmaženými plátky šunky.