

Pikantní fazolová pochoutka

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 římský salát
1 konzerva červených fazolí v nálevu
1 konzerva kukuřice
2 velké cibule
0,75 skleničky pikantního kečupu
1 velká červená paprika
50 g uzeného bůčku
tabasco

Postup

Salát očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Papriku zbavíme jádřince a nakrájíme ji na kostičky. Fazole a kukuřici propláchneme vodou a necháme je na sítu okapat. Na suché pánvi osmažíme dokřupava plátky uzeného bůčku, vyjmeme je a na zbylém oleji zesklovatíme na kolečka nakrájenou cibuli. Vlijeme kečup, přidáme několik kapek tabasca, vše zamícháme, krátce povaříme a necháme vychladnout. Salát vložíme do misky, promícháme s nakrájenou paprikou, okapanými fazolemi, kukuřicí a vlijeme zálivku. Přikrytou mísu necháme 15 minut odležet. Poté salát důkladně promícháme a povrch ozdobíme osmaženými plátky bůčku.