

Fazolové chilli

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g fazolí

100 g slaniny

ostrá klobása

velká cibule

2x kapie (jiné barvy)

4 stroužky česneku

6 rajčat

chilli omáčka

kečup

Postup

Na dozlatova rozpálenou slaninu přidáme na půl kolečka nakrájenou klobásu, na proužky cibuli a kapie. Vše z prudka orestujeme, přidáme česnek a na kostičky pokrájená a slupky zbavená rajčata, vše povaříme do zhoustnutí cca 5-10 minut. Přidáme uvařené nebo naložené omyté fazole, chilli omáčku a trochu kečupu. Salát necháme 24 hodin proležet.

Podávat se dá jak teplý tak studený. Ideální s černým pečivem.