

Mexické fazole v kotlíku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Uzený bůček 250 g
- Fazole 4 plechovka
- Párky 5 ks
- Cibule 2 ks
- Paprika 4 ks
- Kečup - jemný 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček nakrájíme na kostičky a necháme v kotlíku vyškvářit, přidáme na hrubo nakrájenou cibuli a papriku, pak přidáme nakrájenou na půl kolečka uzeninu. Červené fazole z konzervy scedíme, bílé můžeme nechat i s omáčkou a přidáme do kotlíku.

Vše zalijeme kečupem (přiměřeně) a okořeníme.

Podáváme s chlebem a pivem.

Rychlá a dobrá bašta pro letní večery venku!