

Pikantní fazolová pochoutka

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Římský salát 1 ks
- Fazole ve slaném nálevu 1 ks
- Kukuřice 1 plechovka
- Cibule 2 ks
- Kečup - ostrý 3 sklenice
- Červená paprika 1 ks
- Uzený bůček 50 g
- Tabasco 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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 zesklivatíme 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.