

Bloodyho fazole s klobásou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Fazole s kukuřicí v konzervě Bonduelle 1 ks
- Klobása 1 ks
- Tabasco 1 ks
- Kečup 1 ks
- Nakládané okurky 3 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na pánvi opečeme klobásku nakrájenou na kolečka, přidáme konzervu fazolí, kečup, okurky nakrájené na kolečka a tabasco, promícháme a necháme provařit, až se vyvaří přebytečná tekutina. Klobásku je možno zaměnit za maso nakrájené na kostičky.