

Americké fazole



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1dní 1h 0min , Porce: **4**

828 kalorií , **1 g** cukrů , **5 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/americke-fazole>

Příprava

Fazole necháme namočené přes noc, přilijeme vodu a poté je doměkka uvaříme. Z konzervy odebebereme tuk, rozejdeme je v kastrole, osmahneme na něm nadrobno nakrájenou cibuli a poté i velmi krátce papriku. Vmícháme zbylý obsah konzervy a prohřejeme je. Přidáme vařené fazole, podlijeme trochou vody z fazolového vývaru a necháme přejít varem. Osolíme, opepříme a při podávání pokapeme kečupem.

Ingredience

- 250 g bílých fazolí
- 1 konzerva vepřového masa ve vlastní šťávě
- 1 cibule
- 1 lžíce mleté papriky
- 1 troška pepře
- 1 špetka soli
- 1 troška kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Klasika, Rodina, Hlavní chod