

Americké fazole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Fazole 300 g
- Vepřové maso 1 plechovka
- Cibule 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: USA

Postup:

Fazole přes noc namočíme a poté uvaříme doměkka. Z konzervy odebereme tuk, rozehřejeme je v hrnci, osmahneme na něm cibuli, poté zasypeme paprikou a velmi krátce osmahneme. Ihned vmícháme pokrájené maso z konzervy a prohřejeme je. Přidáme vařené fazole, podlijeme trochou vody z fazolí a necháme přejít varem. Osolíme, opepříme a při podávání ochutíme kečupem.