

Fazole po Mexicku

Robert Balaš

Ingredience

Pro dvě osoby

- 2 konzervy červených fazolí ve slaném nálevu
- slanina anglická — 250 g
- cibule — 2
- 3 papriky (2x bílá, 1x masitá červená/žlutá)
- česnek — 6 stroužek
- 250 ml sladkého kečupu, ne řidký!
- sůl — 0,5 lžička

Postup

Slaninu nakrájíme nadrobno a osmahneme. Pokud pustí moc tuku, část odlijeme. Na zbytku tuku zpěníme cibuli, přidáme papriky nakrájené na kostičky a za občasného míchání osmahneme do zlatova. Přidáme česnek nakrájený nadrobno se solí a krátce orestujeme. Přidáme fazole bez nálevu a kečup. Vše pár minut prohřejeme, dle chuti přidáme i něco pálivého. Necháme uležet do druhého dne, ideální příloha je čerstvý chléb.