

Fasola z Teksasu

2 porcje 11 minut

Składniki

- 400 g fasoli pinto, w puszce
- 100 g czerwonej cebuli, pokrojonej w kostkę
- 80 g jalapeno, pokrojonej w kostkę
- 10 g czosnku, rozgniecionego
- 120 g boczku, pokrojonego w kostkę
- 80 g czerwonej papryki, pokrojonej w kostkę
- 60 g masła
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki brązowego cukru

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne lub mieszadło saute w kielichu do gotowania.
2. Umieść 60 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 100 g cebuli, 80 g jalapeno, 10 g czosnku, 120 g boczku oraz 80 g papryki. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Smaż saute.

6 Dodaj 400 g fasoli, 1/4 łyżeczki pieprzu, 1/2 łyżeczki soli oraz 2 łyżeczki cukru. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Wymieszaj.

8 Gotowe do podania! Smacznego!