



VLOŽENA SOLATA S FIŽOLOM

Chef VALERIJA PUKŠIČ

Vrsta jedi: solata

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 20

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Očiščen fižol skuhaš. Papriko, paradižnik in čebulo narežeš na koščke.

Na olju prepražiš čebulo, da postekleni, dodaš papriko in dušiš približno 10 minut, nato dodaš vse ostale sestavine in še malo prevreš. Nato vročo solato nadevaš v vroče kozarce in dobro zapreš.

CHEFOVI NASVETI

Namesto stročjega fižola lahko uporabiš tudi mlad luščen fižol.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 kg stročjega fižola
- 3 kg paprike
- 3 kg paradižnika
- 1 kg čebule
- 2 dcl kisa za vlaganje
- 3 dcl belega olja
- 3 jedilna žlica sladkorja
- 3 jedilna žlica soli
- 3 dcl vode
- 2 dcl gorčice
- 1 ščepec popra (oziroma po okusu)