

Jánošíkův oštěpek s bagetou a směsí

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Připravíme si směs: Fazolky červené smícháme s kukuřicí, kečupem a protlakem. Dle potřeby přidáme cukr a koření. Nakrájíme bagetu asi na 1cm široké plátky, které pomažeme máslem. Na bagetu pak postupně poklademe rukolu, směs a opečený oštěpek.

Ingredience

- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 90 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 12 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 40 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Bageta cereální 110 g** - 114 g
- **Garam masala 25 g** - 2 g
- **Rukola praná** - 60 g
- **Oštěpek 160 g** - 135 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 10 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

