

Pikantní fazolový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sójová omáčka 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mletá pálivá paprika 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Voda 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Barevné fazole 250 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole přebereme, propláchneme, namočíme přes noc do studené vody.

Druhý den uvaříme fazole doměkka. Cibuli a česnek očistíme. Cibuli nasekáme najemno, česnek utřeme se solí.

Uvařené fazole scedíme, necháme okapat a nasypeme do mísy. Z oleje, vody, citronové šťávy, sójové omáčky, cibule a utřeného česneku vymícháme zálivku, kterou nalijeme na fazole.

Pikantní fazolový salát dobře promícháme a necháme několik hodin uležet.