

Fazolkový salát s hruškou a krutí šunkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- zelené fazolky 300 g
- sůl a pepř 1 špetka
- olej 4 lžíce
- citronová šťáva 4 lžíce
- hruška 2 ks
- krutí šunka 150 g
- slunečnicová semínka 40 g
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Fazolky povaříme v osolené vodě asi 3-5 minut. Scedíme a vložíme do studené vody, aby zůstaly zelené a křehké.

V misce připravíme dresing. Smícháme olej s citronovou šťávou, solí a pepřem.

Hrušky rozkrojíme na čtvrtky, pak pokrájíme podélně na plátky. Vložíme do dresingu, přidáme pokrájené fazole a promícháme.

Salát doplníme stočenými plátky šunky, posypeme slunečnicovými semínky a petrželkou.