

Fazolkový salát s rajčaty a mozzarellou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zelené fazolky 350 g
- Čerstvá bazalka 1 hrst
- Rajče 350 g
- Mozzarella 300 g
- Česneková zálivka 200 ml
- Červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Fazolky očistíme. Vložíme je do vroucí osolené vody a přibližně 4 minuty povaříme. Poté je slijeme a propláchneme studenou vodou. Necháme důkladně okapat.

Mozzarellu slijeme a dobře osušíme. Poté ji nakrájíme na tenké plátky. Cherry rajčátka omyjeme a suchá pokrájíme na čtvrtinky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Na jednotlivé talířky rozložíme po částech fazolky, rajčátka, cibuli, sýr, přelijeme jemně česnekovou zálivkou a ozdobíme opranou bazalkou. Servírujeme vychlazené.