

Křenové fazole

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cibule 2 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Bílé fazole 250 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Křen 1 ks
- Nálev z okurek 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Fazole přes noc namočíme. Ráno je uvaříme doměkka a necháme vychladnout.

Křen a cibule očistíme a spolu s okurkami je nastrouháme najemno. Směs přidáme k fazolím.

Salát ochutíme pepřem, lehce osolíme a ochutíme cukrem. Promícháme. Nakonec přilijeme trochu láku z okurek.

Salát necháme aspoň 2 hodiny uležet.

Výborný je i jen tak nebo jako příloha k masu nebo ovaru.

