

Zavařovaný fazolový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 kg
- Bílé fazole 1 kg
- Barevná paprika 1 kg
- Rajče 1 kg
- Ocet 25 ml
- Cukr krystal 25 g
- Rostlinný olej 2 dl
- Deko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole namočíme do vody a necháme je do druhého dne nabobtnat. Druhý den je uvaříme.

Zeleninu očistíme a nakrájíme na nudličky. Cibuli podusíme na oleji jen tak do poloměkka, aby zesklivatěla. Zeleninu smícháme s fazolemi.

Uvaříme si nálev a přecedíme jej do fazolového salátu a dáme do skleniček. Fazolový salát sterilujeme 15 minut při 80 °C.