

Paprikový salát s fazolkovými lusky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Sýr 100 g
- Paprika 3 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Ocet 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Fazolové lusky 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě dobře uvaříme fazolky a na kousky nakrájíme. Vejce uvaříme natvrdo a nadrobno posekáme. Papriku nakrájíme nadrobno. Sýr nastrouháme.

V míse vše smícháme. Vmícháme tatarskou omáčku, olej a podle chuti sůl a mletou pálivou papriku.

Hotový salát necháme chvilku uležet a můžeme podávat.