

Fazolový salát s opečenou slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- fazole 500 g
- slanina 200 g
- vejce 2 ks
- masitá paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Fazole nejlépe přes noc namočíme do vody, druhý den je ve vodě, ve které byli namočené, uvaříme na mírném ohni, až budou měkké (nesolíme)
2. Uvařené fazole scedíme a propláchneme čistou vodou, necháme důkladně okapat
3. Slaninu nakrájíme na proužky a uškvaříme ji, vzniklý tuk slijeme přes sítko
4. Papriku a mladou cibulku pokrájíme na proužky a kolečka
5. Fazole promícháme se slaninou, přidáme papriku a cibuli, vše ochutíme citronovou šťávou, osolíme, opepříme
6. Salát na talířích ozdobíme kolečky natvrdo uvařených vajec a zelenou petrželkou
7. Takto připravený salát podáváme dobře vychlazený, buď samotný, nebo s chlebem či pečivem.