

Zelené fazolky na másle

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cinzano bianco dry 50 ml
- Piniové oříšky 125 g
- Fazolové lusky 400 g
- Máslo 100 g
- Panenský olivový olej 60 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Fazolové lusky očistíme, ale nekrájíme. Do hrnce dáme vařit vodu. Když voda vře, osolíme ji a přidáme lusky. Ty lehce povaříme. Nesmí ale být rozvařené nebo moc tvrdé. Prostě akorát křupavé. Uvařené lusky scedíme a necháme trochu vychladnout.

Na pánvi rozpustíme máslo. Přidáme lusky, které lehce osmažíme, pak je zalijeme cinzanem a krátce podusíme. Mezitím nasucho opražíme piniové oříšky.

Servírujeme je na talíři posypané piniovými oříšky. Před podáváním vše lehounce polijeme olivovým olejem. Jídlo nesmí být studené.