

Salát z fazolek, oliv & ančoviček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelené fazolky 500 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Filátka 10 ks
- Kapary 25 g
- Šťáva z citronu 1 ks
- Černé olivy 100 g
- lísky bazalky 1 hrst
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Fazolky vsypte do hrnce s vroucí osolenou vodou a tři minuty vařte. Scedte, podle chuti osolte a opepřete a promíchejte se dvěma lžícemi oleje.
2. Připravte zálivku: ančovičky a kapary nasekejte, dejte do salátové mísy a promíchejte s citronovou šťávou a zbývajících dvěma lžícemi oleje. Olivы vypeckujte a lístky bazalky natrhejte na drobné kousky. Do mísy se zálivkou přidejte fazolky a posypte olivami i bazalkou. Podávejte s citronem k zakápnutí.

