

Fazolový salát s opečenými rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Cherry rajčata 250 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Červená cibule 2 ks
- Rozmarýn 2 lžička
- **Navíc na ozdobu**
- Bílé fazole 800 g
- Balzamikový ocet 5 lžíce
- Parmázan 50 g
- Rukola 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Poloviny rajčátek položte řeznou plochou nahoru na pečicí plech, zakápněte lžící oleje, lehce osolte a opepřete. Pečte patnáct až dvacet minut, pak vyjměte a dejte stranou.

2. Zbylý olej rozehřejte ve větším nízkém kastrolu. Přidejte česnek, polovinu cibule, nasekaný

rozmarýn, sůl i pepř a na středním plameni za občasného promíchání smažte. Stačí pár minut, aby cibule změkla.

3. Do kastrolu vsypte fazole, zakápněte octem, promíchejte a prohřejte. Vmíchejte zbylou cibuli. Podávejte s plátky parmazánu, posypané pečenými rajčátky a ozdobené větvičkou rozmarýnu. Salát ještě můžete doplnit lístky rukoly nebo čekanky.