

# Salát z obřích fazolí a slaniny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 8

- Anglická slanina 12 plátek
- Olivový olej 1 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Tymián 2 snítka
- Česnek 2 stroužek
- Paprika 1 lžička
- Suché bílé víno 180 ml
- Bílé fazole 800 g
- Petrželka 1 svazek
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Slaninu osmahněte dokřupava na velké hluboké pánvi, trvá to asi pět minut. Vyjměte z pánve a nechte stranou. Na pánvi zahřejte olej, vsypte mrkev, cibuli, tymián i papriku a za stálého míchání opékejte asi tři minuty. Pak přihodte česnek a pokračujte ještě dvě minuty.

Vlijte víno, zvyšte plamen a nechte deset až dvanáct minut probublávat, aby se odpařil alkohol.

Vmíchejte fazole, povařte pět minut, osolte, opepřete a vsypte do mísy. Před podáváním přisypte petrželku a zakápněte olivovým olejem. Můžete podávat teplé, ale i vychladlé.

Salát můžete připravit den předem; pokud jej chcete podávat teplý, před podáváním ho prohřejte a v obou případech promíchejte s petrželkou a olejem.