

Mladé fazolky v plátcích bůčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bůček 200 g
- olivový olej 80 ml
- fazolky 600 g
- olej na smažení 50 ml
- Knorr Salad Dressing s koprem 1 balení
- petrželová nať 0.5 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazolky očistěte od vláken a stopek. Následně je vařte ve vodě do doby až budou křehké, ale ne příliš měkké.

Položte podélně dva plátky bůčku, nandejte na ně několik fazolek a sviňte je do „válečků“.

Válečky osmažte na rozehřátém oleji tak, aby byl bůček dozlatova usmažený a dobře vše spojil.

Následně vložte na 15 minut do trouby rozehřáté na teplotu 120° stupňů.

Knorr Salad Dressing s koprem smíchejte s olivovým olejem a vodou podle pokynů na obalu.

Vyndejte fazolky z trouby. Polijte připravenou omáčkou a posypte posekanou petrželovou natí.