

Salát z hovězího masa s fazolemi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vařené nebo pečené hovězí maso 300 g
- Bílé fazole 100 g
- Cibule 50 g
- Křen 1 ks
- Majonéza 80 g
- Bílý jogurt 50 g
- Ocet 1 lžíce
- Cukr 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Přebrané, propláchnuté fazole zalijeme vodou a necháme nabobtnat. Asi po 5 hodinách je v čerstvé vodě uvaříme doměkka (nejrychleji v tlakovém hrnci). Cibuli nakrájíme na kostičky, vložíme na cedník, přelijeme vařící vodou, necháme odkapat a lehce z ní vytlačíme přebytečnou vodu. Maso nakrájíme na kostičky, přidáme odkapané vařené fazole, cibuli, čerstvě nastrouhaný křen, majonézu předem rozmíchanou s ostatními přísadami a promícháme.