

Fazolový salát se zeleninou a křenem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Fazole 250 g
- Sterilované okurky 100 g
- Sterilovaná kapie 50 g
- Mrkev 20 g
- Celer 20 g
- Jablko 1 ks
- Strouhaný křen 1 lžička
- Olej 3 lžíce
- Mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Ocet 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Fazole přebereme, několikrát propláchneme vodou, zalijeme studenou vodou a necháme nabobtnat. Po 5 hodinách je uvaříme doměkka v čerstvé vodě (v tlakovém hrnci za 0,5 hodiny). Měkké fazole necháme odkapat, přidáme na kostičky nakrájené okurky, kapie, jablka, vařenou mrkev a celer, křen a ostatní přísady, promícháme a necháme chvíli proležet v chladničce.