

Zavařené fazolky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- mladé zelené fazolky 2 kg
- **Nálev**
- voda 2 l
- ocet 500 ml
- cukr krystal 500 g
- deko 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Omyjeme fazolky, odkrojíme konce a nakrájíme je na délku 3-4 cm
2. Provaříme nálev z vody, octa, cukru a jednoho balení Deko
3. Za stálého varu přisypeme opračované fazolky a krátce je povaříme
4. Fazolky i s nálevem naplníme do sklenic a dobře uzavřeme
5. Sterilujeme 20 minut od bodu varu!

Doporučení:

Fazolky můžeme použít do salátů nebo do polévek. Polévku připravíme tak, že uvaříme brambory, přidáme fazolky, zakysanou smetanu a zahustíme jíškou, dochutíme vegetou a kmínem.