

Pomazánka z fazolek mungo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- fazole mungo 250 g
- okurky sterilované 2 ks
- mrkev 2 ks
- cibule velká 1 ks
- Okurkový nálev 200 ml
- sterilované paprika červená 2 ks
- majonéza 4 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Fazole přes noc namočíme, druhý den uvaříme doměkka, scedíme a necháme vychladnout. Rozpůlenou mrkev vaříme společně s překrojenou cibulí 5 minut v nálevu. Pak všechnu zeleninu umeleme, vymačkáme z ní vodu, smícháme ji s fazolemi a majolkou. Dle chuti přisolíme a mažeme na pečivo.

Poznámka:

Můžeš dát i nálev z vody, cukru, soli a octa a použít sterilovanou zeleninovou směs.