

Brambory (těstoviny) s fazolkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vařené brambory 500 g
- Zelené fazolky 250 g
- Olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Anglická slanina 100 g
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Citronová šťáva (citronka) - není nutná 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Drobně pokrájenou cibuli osmažíme dosklovata, přidáme drobně pokrájenou slaninu a nastrouhaný česnek, vše ještě krátce osmažíme, vmícháme fazolky, osolíme a opepříme.

Vařené, pokrájené brambory na trošce oleje osmažíme dokřupava, pak osolíme a smícháme s fazolkovou směsí.

Podáváme ihned teplé, ale dá se jíst i vychladlé jako salát. Na talíři můžeme jemně pokapat citronovou šťávou.

Brambory můžeme nahradit těstovinami, vařenými al dente v osolené vodě.

Pokud vynecháme slaninu, máme rychlý vegetariánský pokrm.

