

Bleskový fazolový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Fazole 1 sklenice
- Cibule 1 ks
- Majonéza 0.5 lžíce
- Pepř mletý 1 ks
- Cukr 1 špetka
- Sůl 1 ks
- Nakládané kapije 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Po otevření sklenice vylejeme nálev a fazole nasypeme do přiměřené misky. Cibuli nasekáme nadrobno a spolu s majonézou promícháme s fazolemi. Teprve pak dochutíme solí a pepřem. Znovu zamícháme a přidáme špetku cukru. Zamícháme, ochutnáme a přidáme 2 lžíce kapií nakrájených na úzké a krátké nudličky (dostanou se už i tak připravené.) Znovu zamícháme a necháme alespoň 1/2 hodiny v ledničce. Salát tam vydrží až 4 dny a je stále lepší.

Dobré je ho servírovat s osminkami rajčat a plátky salátové okurky pro čerstvou chuť.