

Bretaňský fazolový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Fazole ve slaném nálevu 1 plechovka
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 200 g
- Kečup - jemný 3 lžíce
- Hořčice plnotučná 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sojová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a anglickou slaninu pokrájíme na kostičky a společně orestujeme. Přidáme propláchnuté červené fazole (bez nálevu) a ochutíme kečupem, hořčicí, sojovou omáčkou, solí a pepřem. Podáváme teplé nebo studené s pečivem.