Česnekové fazolky se slaninou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Zelené fazolky 1 ks
- Anglická slanina 200 g
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 1 plátek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Fazolky (250-300 g) krátce povaříme v osolené vodě a scedíme, musí zůstat na skus.
Slaninu pokrájíme na kostičky (nudličky) a nasucho necháme v pánvi vyškvařit.
K ní pak přidáme krátce osmahnout česnek a nakonec vmícháme prohřát i scezené fazolky. Osolíme, opepříme a přidáme plátek másla (0,5 cm), který v odstavené horké pánvi necháme jen rozpustit a dále už nesmažíme.

Poznámka:

Podáváme s bramborovou přílohou, pečivem nebo jako přílohu k masu.