

Fazolové lusky na másle se slaninou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo nebo margarín 2 lžíce
- sůl 1 ks
- fazolové lusky 200 g
- anglická slanina 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Fazolové lusky omyjeme, okrájíme konce a nakrájíme je na 2 - 3 cm dlouhé paličky.

Na pánvi si rozpálíme lžíci másla a lusky nasypeme. Restujeme na másle, občas promícháme, mezitím si nakrájíme na malé kostičky slaninu, kterou přihodíme k fazolkám, přiklopíme pokličkou a necháme chvilku podusit.

Fazolové lusky odkryjeme, přidáme další lžíci másla a až se začne na fazolkách tvořit křupavá vrstva, vypneme a mírně dosolíme.

Takto připravené fazolové lusky na másle se slaninou můžeme servírovat.