

Široké fazolové lusky na másle nebo na slanině

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 1 lžička
- fazolové lusky 1 kg
- sůl 1 lžíce
- čerstvý tymián 3 snítka
- cukr 1 špetka
- **cukr**
- anglická slanina 1 plátek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Široké fazolové lusky očistíme a nakrájíme na kosočtverce. Povaříme je v osolené vodě s trochou cukru a másla bez poklice al dente. To trvá 7 - 10 minut. Nedáváme moc vody. Stačí, když fazolky jsou právě potopené.

Mezitím rozpustíme v pánvi máslo a pokud chceme, opečeme na něm ještě nadrobno nakrájenou anglickou slaninu dokřupava. Uvařené fazolky slijeme, propláchneme studenou vodou a necháme je krátce odkapat. Pak je vložíme do pánve, přidáme čerstvý tymián a opatrně promícháme.

Široké fazolové lusky na másle nebo na slatině podáváme jako samostatný pokrm nebo jako přílohu.
Pro vegetariány vynecháme slaninu.