

Zelené fazolky s mandlemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Fazolové lusky 700 g
- Citron 1.2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Schwarzwaldské šunky 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Fazolové lusky dejte do hrnce, zalijte je tak, aby byly potopené, vodu osolte a okyselte šťávou z 1/2 citronu a zvolna uvařte doměkka.
2. Uvařené fazolky scedte, přidejte k nim podle chuti sůl, mletý pepř, citronovou šťávu a 1-2 lžíce olivového oleje. Z uvařených fazolek vytvořte svazečky, ty pak jednotlivě zabalte do schwarzwaldské šunky nakrájené na tenké plátky.
3. Závitky naskládejte na plech vyložený pečícím papírem, posypte opraženými mandlovými lupínky a velmi krátce je prohřejte v troubě.