

Fazolový salát s klíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Konzerva červených fazolí ve slaném nálevu 400 g
- Konzerva bílých fazolí ve slaném nálevu 400 g
- Žampiony 150 g
- Sójové klíčky ve sladkokyselém nálevu 150 g
- Mladé cibulky s natí 4 ks
- Papriky 3 ks
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžíce
- Citron 1 ks
- Olivový olej 6 lžíce
- Sůl, drcený barevný pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žampiony nakrájejte na plátky, zakapejte je trochou citronové šťávy a opečte na dvou lžících oleje.
2. Fazole z konzerv dejte do síta, propláchněte, nechce odkapat a nasypete do mísy. Přijďte na kolečka nakrájenou cibulku i s natí, odkapané sójové klíčky, jednu jemně nakrájenou papriku a žampiony. Zalijte citronovou šťávou a olejem, osolte, opepřete, posypte petrželkou a promíchejte.
3. Nechce v chladu chvíli rozležet. Papriky rozpulte, vyčistěte, opláchněte a osušte. Naplňte je

salátem a podávejte.