

Salát z fazolových lusků se sušenými rajčaty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Mražené fazolové lusky 2 hrst
- Sušená rajčata 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Pepř, sůl, olej 1 ks
- Šunka 2 plátek
- Veka 2 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na rozpálenou pánev dáme trošku oleje. Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a na plátky nakrájený česnek. Hlídáme, aby se česnek nespálil a nezhořkl. Do vroucí vody dáme zmražené fazolky a povaříme asi 3 minuty. Potom scedíme a propláchneme studenou vodou. Necháme chvíli okapat a přendáme na pánev k cibulce a česneku. Chvilku prohřejeme, přidáme na kousky nakrájená rajčata, osolíme, opeříme a přendáme na talíř. Podáváme s opečenou šunkou, kterou můžeme opéct zároveň s lusky na jedné pánvi a opečenými toasty z veka.