

Fazolový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Bílé fazole 250 g
- Jarní cibulky 1 svazek
- Římský salát 50 g
- Olivy černé 12 ks
- Citronová šťáva z 1 citronu 1 ks
- Olivový olej 150 ml
- Petrželka - sekaná 3 lžíce
- Peprň černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole necháme přes noc namočené ve vodě. Následující den vodu, v níž se fazole máčely, osolíme a vaříme při střední teplotě asi 40 minut. Fazole by se neměly rozpadat.

Vodu z fazolí slijeme do jiného hrnce a necháme ji stranou k dalšímu použití. Jarní cibulky očistíme,

omyjeme a osušíme. Pak je nakrájíme na kolečka.

Římský salát omyjeme, osušíme a větší listy nahrubo natrháme.

Do mísy dáme fazole, cibulky, římský salát a olivy. Připravíme dresink z citronové šťávy, oleje, 5-6 lžic vývaru z fazolí, soli, pepře a sekané petrželky. Dresink nalijeme na salát, vše důkladně promícháme a salát podáváme vlažný s chlebem.