

Fazolový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- fazole červené 250 g
- pepř 1 špetka
- smetana zakysaná 1 kelímek
- sůl 0.5 hrst
- tymián 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole namočíme přes noc do vody, kam nasypeme jednu lžici sušeného tymiánu, aby fazole nenadýmaly.

Vodu z hrnce, kde se fazole máčely neslíváme, ale v témže hrnci fazole i vaříme do změknutí. Až po uvaření slijeme vodu a fazole propláchneme vodou z kohoutku, aby se odplavily kousky tymiánu. Propláchnuté fazole smícháme se zakysanou smetanou.

Vše nakonec dochutíme solí a pepřem a promícháme. Podáváme nejlépe s celozrnným pečivem.