Bertolli-fazolový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Petrželku a cibulku nasekáme najemno, rajčata nakrájíme na malé kousky. Přidáme bulgur nebo vločky, které jsme předtím nasucho opražili na pánvi. Salát dochutíme chilli papričkou, lístky máty, citrónovou šťávou a olivovým olejem. Zlehka promícháme a servírujeme s libanonským chlebem. Ten připravíme tak, že z kvasnic, vody, hladké mouky, cukru a soli vytvoříme tužší těsto a dáme ho vykynout na teplé místo. Až zdvojnásobí svůj objem, rozdělíme ho na 8 stejných dílů a na pomoučeném vále z nich vyválíme placky. Chvíli je necháme kynout, pak je potřeme mlékem a dáme péct do trouby na 250°C asi na 8 minut. Poté je obrátíme, aby zhnědla i druhá strana. Po vychladnutí vložíme chleba do igelitového sáčku, aby zůstal vláčný.