

Zelený fazolkový salát se slaninou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g zelených fazol. Lusků

sůl

100 g slaniny

3 cibule

1 svazek jarní cibulky

100 ml červeného vína

150 g smetany

1 lžička saturejky

1 lžička oregana

1 citronu - šťáva z

2 lžíce octa

pepř

špetka cukru

2 rajčata

4 plátky bílého chleba

3 lžíce oleje

1 stroužek česneku

Postup

Fazolky přelámeme. Vaříme je 10 minut v osolené vodě, scedíme a dáme vychladnout. Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme. Cibulku nakrájíme na nudličky. Poté ji dáme k cibuli a zpěníme na vyškvařené slanině. Podlijeme vínem a smetanou. Přimícháme saturejku, oregano, citronovou šťávu, ocet, sůl, pepř a cukr. Omáčkou přelijeme fazolky. Oloupaná rajčata zbavíme semen a nakrájíme na dílky. Přidáme k fazolkám a dusíme 60 minut na mírném ohni. Na pánvi rozehtejeme olej, přidáme česnek a opečeme chléb nakrájený na kostičky, salát jím posypeme