

Míchaný zeleninový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g čerstvých zelených fazolek (můžeme použít i zmražené)

sůl a čerstvě mletý bílý pepř

5 vajec

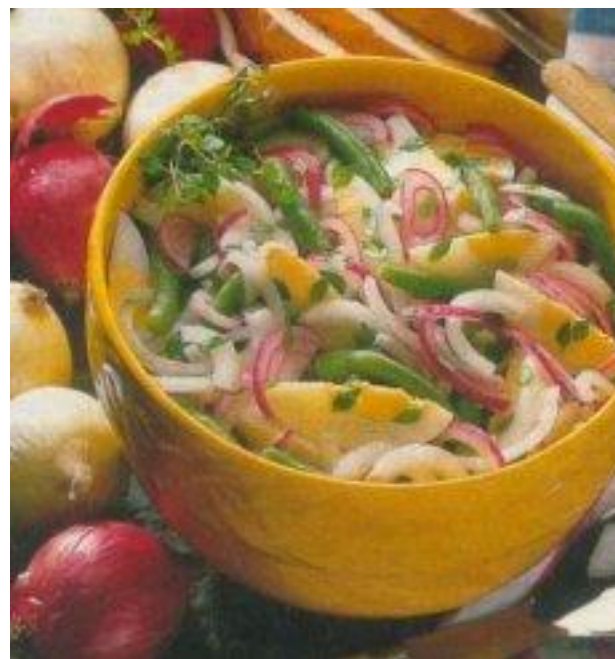
300 g bílé cibule

300 g červené cibule

několik snítek tymiánu (může být i sušený)

3 polévkové lžíce citrónové šťávy

2 polévkové lžíce oleje



Postup

Čerstvé fazolové lusky očistíme, zbavíme špiček a vláken. Opláchneme a 10 - 15 minut vaříme v osolené vodě. Vejce uvaříme natvrdo a rozkrájíme na osminky. Oloupeme oba druhy cibule, přepůlíme a nakrájíme na tenké polokroužky. Tymián opláchneme, 2 snítky necháme na ozdobení, zbytek jemně nasekáme.

Připravíme si marinádu smícháním citrónové šťávy, čtyř lžic vody, soli, bílého pepře a cukru a přidáme olivový olej. V salátové míse smícháme na menší kousky pokrájené fazolky s cibulí a tymiánem. Marinádu nalijeme na salát, řádně promícháme a na povrch pokládáme osminkami vajec a následně ozdobíme snítky tymiánu a necháme cca 30 minut rozležet. Podáváme jako přílohu k jakémukoli pečenému masu nebo s čerstvým černým chlebem.