

Fazolový salát

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

250 g	bílé fazole
3-5 ks	jarní cibulka
2 stroužek	česnek
3 lžíce	olivový olej
1 lžíce	citronová šťáva
1 lžička	sojová omáčka
	pepř mletý



Postup přípravy

Fazole přebereme, propláchneme a namočíme přes noc do studené vody. Druhý den je uvaříme doměkka. Jarní cibulku a česnek očistíme, cibulku nasekáme najemno a česnek utřeme se solí. Uvařené fazole scedíme, necháme okapat a dáme do mísy. Z olivového oleje, citronové šťávy a sójové omáčky si připravíme zálivku, do níž přidáme nasekanou jarní cibulku a rozetřený česnek. Okořeníme mletým pepřem. Zálivku smícháme s fazolemi a dáme odležet na několik hodin do lednice. Fazolový salát podáváme s pečivem.