

Zelené fazolky s česnekiem a oříšky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

400 g	zelené fazolky (čerstvé či mražené)
3 litry	voda
3 lžíce	sůl (do vody)
2 lžíce	máslo
1 ks	středně velká cibule
2 stroužky	česnek
hrst	oříšky podle chuti (piniové, kešu...)
	sůl (do fazolek)
	hrubě mletý pepř
	citronová šťáva



Postup přípravy

Zmražené fazolky necháme povolit (máme-li čerstvé, zbavíme je dlouhých vláken a ukrojíme jim stopky). Vložíme je do velkého kastrolu s vroucí osolenou vodou a vaříme asi 2 až 3 minuty. Musí být křupavé a přitom uvařené. Mezitím si připravíme misku s ledovou vodou. Fazolky slijeme a okamžitě vhodíme do ledové vody. Necháme je asi 2 minuty vychladnout a poté je vyndáme a osušíme utěrkou. Nyní si dáme na pánev rozehřát máslo a opečeme na něm nadrobno nasekanou cibuli. Když je téměř opečená, přihodíme i nasekaný česnek a oříšky. Chvilíčku necháme rozvonět (max. minutu, aby česnek nezhořkl) a přihodíme fazolky. Ty už jen prohřejeme, promícháme, ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Hotové fazolky podáváme jako přílohu například s hovězím masem a vařenými brambory.