

Zelené fazolky se slaninou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	čerstvé zelené fazolky (popř. konzervované v nálevu)
1 ks	větší cibule
3 ks	větší stroužek česneku
150 g	slanina
3 lžíce	olivový olej
	sůl
	mletý pepř
	sezamová semínka (nemusí být)



Postup přípravy

Fazolkám odstříhneme nebo odřízneme z obou stran špičky a vložíme do vroucí osolené vody přibližně na 10 minut, aby změkly. Scedíme a necháme okapat. (Pokud jsme použili konzervované fazolky, úvodní přípravu přeskočíme.) Mezitím si na pánvi rozpálíme olivový olej. Cibuli a česnek oloupeme a pokrájíme na kostičky. Slaninu rovněž pokrájíme na kostičky. Na olej vhodíme cibuli a necháme lehce zhnědnout. Poté přidáme slaninu, za stálého míchání opékáme a nakonec přihodíme i nasekaný česnek. Vše necháme společně pár minut rozvonět a přimícháme změkklé fazolky. Dochutíme solí a mletým pepřem a směs sundáme z plotny. Naservírujeme na misky, podle chuti a možností přesypeme sezamovými semínky a ihned podáváme.

Poznámka: Takto skvěle ochucené fazolky můžete podávat jako přílohu, ovšem klidně zastanou i hlavní jídlo například s kouskem čerstvého pečiva.