



Zelené fazolky s anglickou slaninou

Ingredience

zelené fazolky: **200 g**
anglická slanina - plátky: **3 ks**
cibule
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Zeleným fazolkám odkrojíme oba konce, slaninu nakrájíme na čtverečky a cibuli na menší kousky. V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu a fazolky v ní povaříme 8 minut. Ihned zchladíme studenou vodou, aby fazolky neztratily zelenou barvu. Na pánvi necháme orestovat anglickou slaninu. Až pustí tuk,...

Zelené fazolky s anglickou slaninou - recept

Zeleným fazolkám odkrojíme oba konce, slaninu nakrájíme na čtverečky a cibuli na menší kousky. V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu a fazolky v ní **povaříme 8 minut**. Ihned **zchladíme studenou vodou**, aby fazolky neztratily zelenou barvu.

Na pánvi necháme orestovat anglickou slaninu. Až pustí tuk, přidáme cibulku, krátce orestujeme a fazolky, které rovněž **restujeme asi 5 minut**. Osolíme a opeříme dle chuti.

Zelené fazolky s anglickou slaninou podáváme nejčastěji k vepřovému masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí