

# Teplý salát se slaninou a fazolkami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 4

**1190** kalorií , **0 g** cukrů , **104 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/teply-salat-se-slaninou-a-fazolkami>

## Příprava

Brambory uvaříme doměkka. Fazolky chvíli povaříme v osolené vodě, poté ihned zchladíme studenou vodou. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Po chvíli přidáme i slaninu nakrájenou na kostičky. K cibuli přidáme na pánev brambory a osmahneme, poté přidáme i fazolky. Dochutíme vinným octem, podáváme posypané petrželkou.

### ▣ Tip k receptu

Můžeme podávat teplé i studené.

## Ingredience

- 5 ks brambor
- 400 g fazolků (zelené fazolové lusky)
- 2 lžíce másla
- 1 cibule
- 200 g anglické slaniny
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 3 lžíce vinného octu
- 1 hrst petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Baskická, Bezlepková,  
Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Salát

