Fazolky Keňské

Kulinářský institut

Ingredience

- 500 g Keňských fazolek (jsou tenké)
- česnek — 2 stroužek
- šalotka — 1
- máslo — 100 g
- Sůl, pepř, tymián
- slanina — 100 g

Postup

Očištěné fazolky krátce spaříme v osolené vodě a ihned zchladíme v ledové vodě. Na másle zpěníme najemno nakrájenou šalotku, česnek, slaninu a tymián. Přidáme fazolky, prohřejeme, dochutíme solí a pepřem.

Zdroj: cilka.eu