

Salát troj fazolový

HN víkend

Ingredience

- olej olivový — 0,125 l
- ocet vinný červený — 0,125 l
- 1 dl limetkové šťávy
- citronová šťáva — 1 dl
- česnek — 5 stroužek
- cukr — 5 dkg
- 2 lžíce čili omáčky
- 1 lžička čili
- kmín — 1 lžička
- pepř — 1 lžička
- sůl — 1 lžička
- ¼ kg černých, ¼ kg červených a ¼ kg bílých fazolí
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- cibule červená — 1
- Hrst nasekaného čerstvého koriandru

Postup

Fazole přes noc namočíme v oddělených nádobách. Druhý den je uvaříme. Mezitím, co chladnou, připravíme dresink. Olivový olej smícháme s vinným octem, dokud se nepropojí, potom přidáme koření. Ve směsi rozmícháme cukr, pak přilijeme limetkovou a citrónovou šťávu. Důkladně promícháme. Utřeme česnek se solí a přidáme do dresinku. Nakrájíme papriky a na menší kousky cibuli. Obojí ve větší míse promícháme s vychladlými fazolemi. Vše zalijeme dresinkem a opatrně promícháme tak, aby fazole a zeleninu důkladně obalil. Dochutíme, případně přidáme olivový olej nebo limetkovou šťávu. Necháme vychladit přes noc v lednici.