

Salát ze zelených fazolek s balkánským sýrem

1/2016

Ingredience

- 300 g zelených fazolek
- 3 velké stroužky česneku
- 3 větvičky čerstvé máty
- 60 g balkánského sýru
- kousek červené chilli papričky
- 1 lžička sójové omáčky
- olej olivový
- pepř
- sůl
- cukr
- citronová šťáva

Postup

Fazolky omyjeme a vhodíme do vroucí osolené vody. Vaříme asi 8 minut, poté vodu slijeme a fazolky propláchneme studenou vodou. Necháme vystydnout a nakrájíme na třicentimetrové kousky. Na olivovém oleji opečeme do světle růžova nasekaný česnek, přidáme na kousíčky nakrájenou chilli

Papričku, trošku cukru, soli, pepře a sójovou omáčku. Směs přelijeme přes fazolky, zakapeme citrónovou šťávou, přidáme posekanou mátu a na kostičky nakrájený balkánský sýr.