

Těstovinový salát s fazolemi

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2222 kalorií , **6 g** cukrů , **62 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/testovinovy-salat-s-fazolemi>

Příprava

Nudle a fazole vaříme společně v dostatečném množství osolené vody podle údajů na balení. Dáme do síta, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Omyjeme mrkev, oškrábeme a nastroháme na jemné proužky. Okurky nakrájíme najemno. Vše smícháme. Na dresink oloupeme cibuli a nakrájíme na jemné kostičky. Smícháme s octem, hořčicí, vývarem, solí a pepřem, metličkou vmícháme olej, až je zálivka krémovitá. Směs opatrně zamícháme do salátu a můžeme podávat.

Ingredience

- 200 g těstovin
- 300 g fazolí (mražených nebo nakládaných)
- 2 mrkve
- špetka soli
- 100 g sterilovaných okurek
- 1 malá cibule
- 3 lžíce vinného octa
- 1 lžička kremžské hořčice
- 100 ml masového vývaru
- špetka bílého pepře
- 4 lžíce kukuřičného oleje (nebo pšeničného)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Salát