

# Zavaření mladých fazolových lusků – slaný nálev



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 1 dní 2h 0min , Porce: 10

**1755** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Vera

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zavareni-mladych-fazolovych-lusku-slany-nalev>

## Příprava

Fazolové lusky odvlákníme a odstraníme konce. Řádně je omyjeme (na přípravu jsou lepší žluté fazolové lusky, protože nemají vlákna). Nakrájíme je a doměkka povaříme (2-5 minut). Pak je scedíme, ochladíme ve studené vodě a plníme do sklenic. Slaný nálev si připravíme smícháním 1l vody a 20 g soli. Nálev si připravíme v množství podle toho, kolik máme lusků. Nálevem pak zalijeme fazolové lusky. Sterilizujeme v predehřáté troubě při 100 °C cca 40 minut. Důležité je ale druhý den sterilizaci opakovat, jinak nám lusky zkvasí!!!



## Ingredience

- 4-5 kg fazolových lusků (bílých nebo žlutých)
- 1-2 l vody
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Ostatní