

# Ostrý fazolový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Fazole 250 g
- Sterilovaný paprikový salát 100 g
- Cibule 100 g
- Majonéza 80 g
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Koření chilli 0.5 lžička
- Mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Ocet 2 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sterilovaná okurka 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

## Postup:

Fazole přebereme, několikrát propláchneme vodou, zalijeme studenou vodou a necháme nabobtnat. Po 5 hodinách je uvaříme v čerstvé vodě (nejrychleji v tlakovém hrnci za 30 minut). Fazole necháme odkapat, přidáme odkapaný, drobně nakrájený paprikový salát, drobně nakrájenou cibuli a okurku, koření chilli, majonézu promíchanou s jogurtem, octem, pepřem a solí, vše promícháme a necháme chvíli proležet v chladničce.