

Fazolové rolky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 2 lžíce
- zelené fazolky 750 g
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- citron 1 ks
- parmská šunka 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelené fazolky očistíme, dáme do hrnce s vodou, aby byly ponořené, osolíme, ochutíme šťávou z půlky citronu a uvaříme doměkka. Uvařené fazolky scedíme a promícháme s olivovým olejem.

Asi 8 kousků fazolek zabalíme do tenkého plátku šunky. Vzniklé rolky vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Fazolové rolky 5 minut pečeme v troubě předehřáté na 200 °C.

Fazolové rolky podáváme buď samotné, jako předkrm nebo jako přílohu k masu.