

Fazolky na slanině

David Máchal

Ingredience:

- 7 dkg
- Anglická slanina
- 2 ks
- cibule
- 75 dkg
- zelené fazolky

Podle chuti: sůl, mletý pepř

Postup:

Čerstvé fazolky opláchneme ve vodě, odstříhneme stopky a pokrájíme je na menší kousky. V širším kastrole přivedeme vodu k varu, osolíme, vhodíme fazolky a dusíme doměkka.

Mezitím slaninu nakrájíme na nudličky, na pánvi ji rozškvaříme, přidáme jednu nakrájenou cibuli a na tuku z rozškvařené slaniny ji osmahneme. Vařené fazolky necháme okapat, přidáme na pánev a promícháme s cibulí a slaninou. Vše mírně podlijeme vývarem z fazolek, osolíme a opeříme a ještě chvíli podusíme. Pak ozdobíme druhou cibulí nakrájenou na tenká kolečka. Můžeme ji na tuku osmažit do křupava.

