

Sałatka fasolowa z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo smaczna

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 120 kCal

Potrzebne składniki:

- Świeża fasola - 400 g
- pęczek dymki - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- oliwa z oliwek - 1 łyżka(i)
- duże pomidory - 2 szt.
- rosół mięsny - 1 łyżka(i)
- ocet z białego wina - 1 łyżka(i)
- cząber, pieprz, sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Umyć i przebrać fasolę, gotować około 10 minut w niewielkiej ilości osolonej wody. Ostudzić.
Obrać i oczyścić dymkę, drobno pokroić jasną i jasnozieloną część. Obrać i drobno pokroić cebulę. Rozgrzać oliwę, zeszklić na niej cebulę i dymkę.
Naciąć na krzyż skórę na pomidorach, włożyć je na chwilę do wrzącej wody, a następnie wyjąć i ściągnąć skórę. Miąższ pokroić w dużą kostkę.
Ugotowaną fasolkę przekroić na połówki, wymieszać z pokrojonymi pomidorami i cebulą. Dodać rosół, ocet i cząber. Odstawić na około 30 minut do ostygnięcia. Przyprawić solą i pieprzem, podawać z gorącymi tostami.