

Těstovinový salát s fazolemi

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Fazole necháme přes noc namočené ve vodě a uvaříme je doměkka v osolené vodě. Smícháme nakrájenou cibuli, olej, vodu, citrónovou šťávu, sójovou omáčku a rozetřený česnek se solí. To vše vmícháme do fazolí. Necháme několik hodin uležet. Uvaříme těstoviny a vychladlé je vmícháme do salátu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 10 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 64 g
- **Paprika mletá pálivá** - 1 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Sójová omáčka 170 ml** - 10 g
- **Lagris fazole bílá malá 500 g** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g

