



Zelené fazolky na másle se šunkou

Recepty



Přílohy



Pro každý den



20 min



4



3.0

4307



Budete potřebovat

fazolové lusky (čerstvé nebo mražené)	400 g
šunka	170 g
stroužek česneku	1 ks
čerstvý nebo sušený tymián	
máslo	1 lžíce
zeleninový bujón Vitana	2 kostky

Příprava receptu

Připravené fazolky dáme do vroucí vody s 1 kostkou bujónu a necháme asi 5 minut povařit – do změknutí. Scedíme. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme fazolky, na nudličky nakrájenou šunku a nadrobenou 1 kostku bujónu. Za stálého míchání asi 5 minut restujeme. Na závěr přidáme nasekaný tymián a česnek. Podáváme jako přílohu nebo jako lehké hlavní jídlo.



Zeleninový bujón