

Těstovinový salát s fazolemi

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Fazole necháme přes noc namočené ve vodě a uvaříme je doměkka v osolené vodě. Nebo použijeme fazole v nálevu. Smícháme nakrájenou cibuli, olej, vodu, citrónovou šťávu, sójovou omáčku, bylinkové koření 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** - 100 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 10 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 100 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 6 g

