

Salată de fasole verde

- ☐ fasole verde
- ☐ 5-6 căței de usturoi

Fasolea curățată la capete și eventual de ațe (dacă are) se fierbe în apă fiartă cu sare. După circa 20 de minute, încearcă și dacă fasolea se rupe ușor, înseamnă că e fiartă. Se scurge apa în care a fiert și se lasă să se răcească. Când s-a răcit se toarnă deasupra 1-2 linguri de ulei (depinde de cantitatea de fasole), puțin oțet sau zeamă de lămâie și usturoiul pisat. 5-6 căței de usturoi se presează, se adaugă după aceea puțină apă, puțină sare și cu acest amestec toarnă peste fasole. Amestecă din nou toată fasolea.

Poftă bună!