

# Salata de fasole verde



Aceasta salata de fasole verde este minunata!!! Deloc pretentioasa si foarte gustoasa. Mai ales daca aveti rabdare si o lasati sa stea la rece cateva ore bune. Sau macar o ora ☐

## Ingrediente:

- 600-800 g fasole verde sau galbena
- 1 morcov mediu
- frunze de patrunjel sau marar
- 1 ceapa mica
- 2, 3 catei de usturoi
- o portie de **maioneza**
- sare, piper

Mod de preparare:

Se fierbe fasolea verde in apa clocotita cu sare, pana se inmoaie, dar nu o lasati sa fiarba prea mult, ca sa ramana intrega in salata. Se lasa apoi la scurs:



Se taie tecile de fasole in bucatele mici:



Se rade morcovul, se taie patrunjelul, ceapa si se adauga cateii de usturoi, macinati:



Se adauga maioneza, dupa plac □ (chiar nu trebuie sa o puneti pe toata, daca nu vreti), sarea si piperul:



*Laura Sava*

Se amesteca bine si gata salata!!!



Foarte gustoasa si foooooarte potrivita sezonului:



Cred ca observati firavele fire de marar din poza de mai jos, abia scoase din congelator, care m-au enervat la culme pentru ca refuzau cu incapatanare sa „aiba tinuta”, dar va rog sa nu va distrati prea tare de ele ☐



...si nici de „iarba” ornamentala ce apare in prima poza, cea de prezentare a retetei...e un marar salbatic cules de tati meu drag, din gradina, atunci cand m-a vazut cat de suparata eram ca nu aveam cu ce sa ornez salata :)))