
243. "Sałatka z bobem i pesto" / "Broad bean salad with pesto"

Zanim skończy się sezon na bób, mamy dla Was przepis na bardzo prostą sałatkę z dodatkiem pesto. Odcinek ma oczywiście angielskie podpisy przygotowane przez [Translab](#). Zapraszamy do kuchni!

While the broad beans are still in season, we've got a very simple salad with pesto for you. This episode has English subtitles prepared by [Translab](#). Join us in the kitchen!

Czas przygotowania: 40 min.

Ilość: 2-3 porcje / portions

Składniki / Ingredients:

- 500 g bobu / broad beans
- 250 g pomidorów / tomatoes
- 250 g czerwonej papryki (1 duża) / red bell pepper (1 large pepper)
- 1 mały słoiczek pesto pomidorowego (z odcinka 105) / 1 small jar of tomato pesto (from episode 105)
- 1 szczypta soli do smaku / 1 pinch salt to taste

Sposób przygotowania / Instructions:

Bób płuczemy, gotujemy na parze i odstawiamy do przestygnięcia. W tym czasie możemy pokroić paprykę i pomidory w kostkę.

Następnie ugotowany bób przerzucamy do miski i mieszamy z pesto pomidorowym, dodajemy paprykę i pomidory.

Jeszcze raz wszystko dokładnie mieszamy w razie potrzeby dosalamy i możemy serwować. Smacznego i na zdrowie!

Rinse the broad beans, steam them and put them aside so that they cool. In the meantime, dice the pepper and tomatoes. Then, put the steamed broad beans into a bowl and mix them with the tomato pesto. Add pepper and tomatoes. Mix it all thoroughly again. Add salt, if the need be, and it is ready to be served. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>