

Plody moře s černými fazolemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- směs mořských plodů 250 g
- černé fazole 200 g
- pórek 100 g
- olej 4 lžíce
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejlépe na pánvi wok rozpálíme olej, vsypeme do něj rozmrazené kousky mořských plodů a zprudka je orestujeme
2. Do pánve k opečeným plodům přisypeme na kolečka nakrájený pórek a plátky česneku, osolíme a promícháme s vařenými fazolemi
3. Pokrm zakápneme tabascem, zamícháme a ihned podáváme.