

Omáčka s tmavými fazolemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rostlinný olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvá zázvor (kousek) 1 ks
- Čerstvá chilli paprička 1 ks
- Mleté vepřové maso 450 g
- Tmavé sterilované fazole 350 g
- Širokých rýžových nudlí 1 balení
- Jarní cibulka 6 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velké vysoké pánvi rozpalte olej a minutu až dvě na něm smažte prolisované stroužky česneku, nastrouhaný čerstvý zázvor a nasekanou chilli papričku. Vsypťe mleté maso, osmahněte ze všech stran (asi čtyři až pět minut), potom přidejte sterilované fazole včetně nálevu a směs důkladně promíchejte. Vařte zhruba čtyři minuty. Mezitím připravte podle návodu na obalu balíček rýžových nudlí. Hotové nudle přelijte omáčkou s masem a ozdobte jarními cibulkami nakrájenými podélně na nudličky. Podle chuti ještě osolte a opepřete – a můžete podávat.