

Kari fazolky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Šalotka 6 ks
- Zelené fazolky 1 kg
- Jemné kari 20 ml
- Mletý pepř 5 ml
- Sůl 10 ml
- Mletá kurkuma 5 ml
- Celý hřebíček 10 ks
- Citronový list 4 ks
- Cukr krupice 200 g
- Vinný ocet 250 ml
- Česnek 4 stroužek
- Rajčata 5 ks
- Zralé broskve 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěnou šalotku a fazolky nakrájené na 2,5 cm kousky povaříme v lehce osolené vodě. Měly by zůstat křupavé.

Ostatní suroviny dáme do hrnce a restujeme, dokud se cukr nerozpustí. Přidáme zeleninu a ještě asi

5 minut povaříme. Dáme do sklenic a uzavřeme.