

Ryba se zelenými fazolkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- filety ryba (mořská štika, pstruh, pangas apod.) 4 ks
- koření na ryby 1 ks
- citrón 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- zelené fazolky 300 g
- anglická slanina 150 g
- cibule 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu pokapeme citronem a posypeme kořením, necháme 15 minut odležet, pak opečeme na olivovém oleji s trochou másla.

Fazolky povaříme 15 minut v osolené vroucí vodě.

Na malém množství oleje orestujeme cibuli nakrájenou na proužky, přidáme slaninu nakrájenou na kostičky, jarní cibulku a nakonec považené fazolky. Okořeníme podravkou a vše společně orestujeme.