

Fazolový nákyp podle Bubáka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: bubak



Suroviny

Porce: 6

- zelené fazolky 500 g
- kuskus 100 g
- cibule 1 ks
- vejce 3 ks
- smetana na vaření 200 ml
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- olej 5 lžíce
- sýr (např. eidam) 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V kastrolu, kde můžeme zapékat, osmažíme cibulku a přidáme fazolové lusky. Dusíme téměř do měkka. Mezitím rozšleháme vejce se smetanou, solí a pepřem a vroucí vodou zalijeme kuskus. Změklé fazolky smícháme s kuskusem a sýrem nakrájeným na kostky a zalijeme smetanou s vejcem. Zapékáme asi 10 minut.

Poznámka:

Fazolky mohou být čerstvé nebo mražené a kuskus celozrnný.