

# Zelené fazolky s česnekem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- sójová omáčka 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- šunka (vcelku) 100 g
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- zelené fazolky (mražené) 350 g
- olej 1 lžička
- worcesterová omáčka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli očistíme a krájíme na plátky. Česnek očistíme a prolisujeme nebo utřeme. Šunku nakrájíme na kostičky.

Na oleji orestujeme cibuli, přidáme šunku. Vše krátce opečeme, přisypeme zmrzlé fazolky a restujeme do poloměkka. Přidáme sójovou omáčku, worcesterovou omáčku, podle chuti pepř a sůl a necháme směs smažit, aby do sebe fazolky natáhly chuť ostatních ingrediencí. Nakonec přidáme utřený česnek, fazolky krátce promícháme a sundáme z ohně případně ještě dochutíme solí.

Takto upravené fazolky jsou výborné i bez šunky.