

Čínské fazolky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 5 stroužek
- fazolky 400 g
- sójová omáčka 1 lžíce
- kari koření 1 lžička
- olej 2 lžíce
- kysaná smetana 4 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Fazolky očistíme, opereme, nakrájíme, dáme do vroucí osolené vody a skoro doměkka uvaříme. Potom scedíme.

Na rozpáleném oleji zpěníme kari koření, přidáme fazolky, sójovou omáčku, prohřejeme a podle chuti dosolíme. Přidáme oloupaný a na plátěčky nakrájený česnek a kysanou smetanu. Už nevaříme.

Skoro čínské fazolky podáváme s brambory a třeba s volským okem nebo opečenou uzeninou.