

Ostré fazole s pangasiem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Rozmarýn malá větvička 1 ks
- Slanina na kostičky 50 g
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Omáčka na těstoviny s česnekem 1 balení
- Plechovka červených fazolí 400 g
- Kapusta, nakrouhaná 200 g
- Cukr 1 špetka
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Filety z pangasia 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v pánvi a pak na něm nechte pět minut změkknout cibuli. Přidejte rozmarýn, slaninu a česnek a opékejte další dvě minuty, dokud nezačne slanina uvolňovat vůni a lehce prskat. Poté přidejte omáčku, fazole a kapustu. Promíchejte, ochuťte cukrem solí a pepřem a nechte pět minut probublávat. Navrch posadte rybí filety, přiklopte a nechte je pět minut napařit. Rozdělte na porce a podávejte.