Fazole s hlívou ústřičnou

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **4**

1431 kalorií , **6 g** cukrů , **5 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/fazole-s-hlivou-ustricnou

Příprava

Tmavú fazuľu pred varením namočíme na par hodín do studenej vody. Potom vodu zlejeme, pridáme čistú vodu a fazuľu uvaríme domäkka. Po uvarení scedíme a odložíme Očistené farebné papriky pokrájame na rezance. Hlivu rozoberieme na menšie kúsky a spolu s nakrájanou paprikou orestujeme v panvici na olivovom oleji. Orestovanú zmes premiešame s uvarenou fazuľou. Ochutíme soľou a mletým čiernym korením. Podávame s uvarenou ryžou. Ozdobíme čerstvým majoránom.

Tip k receptu

Fazuľu môžeme nahradiť uvareným Bôbom.

Ingredience

- 250 g velkých tmavých fazolí
- 150 g barevné papriky
- 150 g hlívy ústřičné
- 150 g uvařené dlouhozrnné rýže
- sůl, pepř a majoránku podle potřeby
- 50 ml olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod