

Fazole s hlívou ústříčnou

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 veľkých tmavých fazolí
- 150 g barevné papriky
- 150 g hlívy ústříčné
- 150 g uvařené dlouhozrnne 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