

Hovězí se zelenými fazolkami

Petra Pospěchová

Ingredience

- 200 g zadní hovězí
- cibule červená — 1
- cukr moučka — 1 lžíce
- 100 g zelených fazolek
- 1 hrst čerstvého koriandru
- 1 lžíce rybí omáčky
- česnek — 3 stroužek
- Olej, sůl, pepř

Postup

Hovězí nakrájíme na proužky, stejně tak i cibuli. V hlubší pánvi rozpálíme olej, přidáme maso, zakapeme rybí omáčkou, posypeme cukrem a trochou čerstvě mletého pepře. Opečeme ze všech stran. Když je maso téměř měkké, přidáme do pánve na kousky krájený česnek a opečeme. V hrnci přivedeme k varu lehce osolenou vodu. Fazolky očistíme a omyjeme. Vhodíme do vroucí vody a necháme spařit na skus. V pánvi promícháme připravené hovězí s fazolkami, nakonec přisypeme koriandr. Podáváme s bagetou.