

ASIJSKÁ MISKA Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU, RÝŽE A PINTO FAZOLÍ

Za zahradou jsem našla tuny medvědího česneku, a musím říct, že dneska už mi asi nic větší radost neudělá. Neváhala jsem ani minutu a hned ho použila do super jednoduchého receptu, po kterém jsem se cítila tak dobře a byl zároveň tak dobrý! Asijský věci...však víte.



Ingredience:

150g vařených pinto fazolí (můžete i červené)
100g uvařené celozrnné rýže
50g medvědího česneku
1 lžice tmavé sojové omáčky (hustý a sladký typ)
1 lžice sojové omáčky shoyu
1 lžice olivového oleje
sezamová semínka
sůl, pepř a chilli na dochucení

Jak na to:

Prostě jen nakrájejte medvědí česnek na proužky a smíchejte vše pořádně dohromady. Pokud ale chcete pokrm i nějak prezentovat, ochuťte omáčkami a olejem jen fazole, vše nakladte do mísy a vše si každý pak už promíchá sám před prvním soustem. Dochuťte solí, pepřem a chilli dle vašich preferencí.