



## Miska s ryžou, fazuľami a čínskou sweet chilli omáčkou

### Ingrediencie

- 355 g Maggi Omáčka Sweet Chilli na čínsky spôsob 355g
- 400 g Fazuľa
- 100 g červená cibuľa
- 200 g ryža
- 160 g červená paprika

### Postup

1. Začnite tým, že nakrájate červenú cibuľu a žltú papriku na malé kúsky, zlejte vodu z fazule.
2. Na rozpálenej panvici pridajte lyžicu oleja a osmažte zeleninu približne 5 minút, kým nebude mäkká a mierne karamelizovaná.
3. Potom pridajte do panvice sladkú chilli omáčku a fazuľu. Všetko dobre premiešajte a nechajte variť ešte 5 minút na strednom ohni, aby sa chute spojili a fazuľa nasiakli lahodnou omáčkou.
4. Tento vynikajúci vegetariánsky alternatívny pokrm so sladkou čili omáčkou podávajte s porciou nadýchanej uvarenej ryže. Kombinácia sýtych fazule, chutnej zeleniny a kyslej sladkej čili omáčky vytvorí uspokojujivý a vyvážený pokrm.

🕒 13

⊕ 4

sacharidy	69.88 g
energie	317.33 kcal
tuky	1.13 g
proteín	6.61 g