

Hovězí plátky s fazolkami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na rozehřátém oleji zprudka opečeme plátky masa. Přidáme nakrájenou cibuli, osmahneme do sklovita, osolíme, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Poté přidáme fazolové lusky, krátce povaříme a dochutíme solí, pepřem a nasekanou petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Hovězí zadní** - 200 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Olej řepkový** - 20 g

