

# Kubánské kungri

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- omáčka sojová 1 lžíce
- česnek 4 stroužek
- rýže 1 hrnek
- slanina anglická 50 g
- cibule 3 ks
- fazole červené 100 g
- kečup 1 lžíce
- klobásy 2 ks
- víno bílé 2 dl

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Kuba

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Fazole přes noc namočíme. Pak vaříme, až změknou. Rýži uvaříme zvlášť. Slaninu nakrájíme a necháme na ní zesklivatět cibulku. Přidáme fazole i s vodou, v níž se vařily. Dále přidáme nakrájené chorizo a papriku, drcený česnek, sójovou omáčku, kečup a osolíme. Vaříme, až paprika změkne. Nakonec přidáme víno a rýži.