

## Africký sumeček a chobotničky na zeleninovém lůžku s rýží

### Ingredience:

sumeček africký 2 porce	chobotnice 600g
paprika 1ks	cuketa 1ks
mrkev 1ks	pórek 1/2 ks
hrst petrželky	žampiony 4ks
olivový olej 1 lžíce	máslo 1 lžíce
sůl	pepř
šťáva z půlky citronu	med
chilli	rýže na sushi 150g
sójová omáčka	

Zeleninu a žampiony očistíme a nakrájíme na nudličky nebo plátky. Na olivovém oleji vše opečeme, necháme chvilku podusit, aby zelenina neztratila barvu. Přidáme sůl a pepř.

Před tepelnou přípravou si chobotnice očistíme, nakrájíme sumečka na drobné kostičky a petrželku očistíme a nakrájíme nadrobno. Sumečka poté osolíme, opepříme a opečeme na másle dozlatova. Následně rybu vyjmeme z pánve a přidáme do ní očištěné chobotničky. Dále přidáme nakrájenou petrželku, sůl, pepř, citronovou šťávu, med a chilli dle chuti. Vše narychlo orestujeme na velkém plameni.

Podáváme s rýží a sójovou omáčkou.

