

Zadělávané fazolky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hovězího masa

sůl

60 g másla

30 g hladké mouky

500 g fazolových lusků

2 lžíce oleje

1 velká cibule

bílý pepř

cukr

ocet

Postup

Maso odfilujeme, omyjeme a osušíme. Pak je vložíme do horké vody, rychle přivedeme k varu a poté vodu osolíme. Vaříme asi dvě a půl hodiny doměkka. Uvařené maso vyjmeme a vývar si ponecháme. Z másla mouku připravíme světlou jíšku, kterou necháme vychladnout. Fazolky omyjeme a konce odkrojíme. Na rozehřátém oleji zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme fazolky, osolíme, opepříme a podlijeme vývarem z masa. 100 ml vývaru si necháme na rozředění jíšky, kterou dobře prošleháme a přidáme k poloměkkým fazolkám. Na mírném ohni ještě 20 minut povaříme. Fazolky ochutíme cukrem, octem, dobře promícháme a přidáme kostky masa. Vše společně krátce prohřejeme. Teplé fazoly s masem rozdělíme na talíře a podáváme s opečenými nebo vařenými bramborami