Srbská fazolová polévka

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 lžíce bylinkového octa
0,12 l šlehačky
pepř
3 hřebíčky
1 lžička majoránky
2 zelené papriky
2 lžičky masoxu
2 červené papriky
500 g pórku
2 bobkové listy
sůl
500 g bílých fazolí
2 cibule
2 lžíce sladké mleté papriky
400 g prorostlé slaniny
5 bobulek jalovce

Postup

Fazole přeberte a nejlépe přes noc namočte do 1,5 l studené vody.
V téže vodě je mírným varem vařte 100 minut se slaninou a kořením, které dejte do sáčku. Přidejte cibuli nakrájenou na kostičky.

Očistěnou zeleninu omyjte, nakrájejte na tenké nudličky a přidejte do polévky.

Fazolovou polévku okořeňte masoxem, osolte, opepřete, sáček s kořením vyjměte.

Papriku, ocet a šlehačku rozkvedlejte a vmíchejte do polévky. Nechte přejít varem a dochuťte. Polévky by měla mít ostřejší chuť.
Slaninu vy jměte, drobně pokrájejte a vraťte do polévky.