

Polévka z bílých fazolí

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 velká cibule

1 lžíce oleje

1 stroužek česneku

4 šálky slepičího vývaru

1 oloupaná brambora

1 konzerva bílých fazolí

0,25 lžičky sušeného rozmarýnu

0,25 lžičky soli

0,25 lžičky majoránky

0,25 lžičky mletého pepře

1 lžíce másla

1 lžíce mouky

1 lžíce usekané petrželky

Postup

Postup přípravy: V hrnci rozehtřejeme olej, osmažíme na něm do zlatova cibulku, přidáme utřený česnek a krátce osmahneme. Přilijeme vývar a uvedeme do varu. Pak přidáme bramboru nakrájenou na kostky, slité a okapané fazole, koření a sůl. Vaříme, až brambory změkknou. Nakonec vmícháme do polévky změkklé máslo umíchané s moukou. Necháme ještě dvě minuty povařit a odstavíme. Podáváme posypanou petrželkou.