

Mladé fazole na špeku

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

600 g zelených fazolí (fazolky)

60 g uzeného špeku nebo anglické slaniny

80 g cibule

1 lžíce hladké mouky

1 masox

sůl

kari koření

pažitka

2 dl smetany - možno i kysaná

Postup

Postup přípravy: Fazole pokrájíme a uvaříme ve slané vodě do měkka (vodu nevyléváme). Špek nakrájíme na kostičky a osmahneme dozlatova, přidáme cibuli a po chvíli i hladkou mouku a ještě chvíli pražíme.

Podlijeme trochou vývaru z fazolí (aby vznikla taková řidší kaše), přidáme masox a ještě chvíli vaříme.

Přidáme fazole, zalijeme smetanou, kari koření a dle chuti možno přisolit (já už nesolím) a ještě malou chvíli povaříme. Většinou vypnu plotýnku a nechám na plotýnce dojít.

Hotové můžeme posypat pažitkou. Množství uvádím podle receptu, ale já je dělám jen od oka. Jako příloha můžou být vařené brambory, ale u nás je to hlavně s chlebem.