

Kroupová polévka s fazolemi

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce krup

2 lžíce bílých fazolí

200 g vařeného uzeného masa

1,5 l vody

1 větší cibule

2 stroužky česneku

1-2 lžíce hladké mouky

sůl

pepř

tuk

Postup

Kroupy propláchneme a společně se spařenými fazolemi dáme vařit.

Na tuku zpěníme česnek s cibulí, zaprášíme moukou, uděláme jíšku a zalijeme vývarem. Přidáme ji k měkkým kroupám s fazolemi a důkladně promícháme. Osolíme, opepříme a necháme asi 5 minut vařit.

Na pánvičce opečeme na kostičky nakrájené uzené maso, vložíme do polévky, už nevaříme.