

Fazole na kyselo se žampiony

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g bílých fazolí

200 g žampionů

20 g másla

1 cibule

250 ml kysané smetany

1 lžice hladké mouky

sůl

ocet

Postup

Fazole uvaříme v osolené vodě doměkka. Na zpěněném másle a cibulce podusíme plátky žampionů, přidáme měkké fazole. Zalijeme trochou vody (ve které jsme vařili fazole). Zahustíme smetanou smíchanou s moukou, přisolíme a podle potřeby okyselíme. Podáváme s brambory