Fazole na paprice

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g fazolí
60 g másla
30 g cibule
sůl
sladká paprika
0,25 l vody
0,12 l kysané smetany

Postup

Fazole přebereme, opereme a namočíme do studené vody. Druhý den je uvaříme doměkka. Na másle zpěníme na kostičky nakrájenou cibulku, přidáme papriku, necháme ji zpěnit, přisypeme mouku a smažíme asi 2 minuty. Potom vše zalijeme vodou, necháme 15 minut povařit, přidáme fazole a nakonec přilijeme rozkvedlanou smetanu a osolíme.