

Fazole s kysaným zelím

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 g sádla

sůl

400 g fazolí

1-2 stroužky česneku

300 g kysaného zelí

1 cibule

1 lžička hladké mouky

1,5 dl kysané smetany

Postup

Předem namočené fazole uvaříme doměkka. Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme překrájené zelí i s lákem a udusíme doměkka. K zelí přidáme fazole i s vývarem, ochutíme česnekem utřeným se solí a zalijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku a ještě chvilku povaříme. Podáváme jako přílohu ke karbanátkům, k sekané pečení nebo opečenému lančmítu.