

Fazole v bílé omáčce

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g velkých fazolí

cukr

30 g hladké mouky

3 lžíce oleje

sůl

1 lžíce vinného octa

40 g cibule

Postup

Fazole propláchneme, zalijeme horkou vodou a 10 hodin máčíme. Pak je ve stejné vodě asi 2 hodiny vaříme. Ke konci vaření je ochutíme špetkou soli a cukru. Na oleji osmahneme kostičky cibule, přidáme mouku, připravíme světlou jíšku a zalijeme ji vývarem z fazolí. Přidáme fazole a povaříme. Dochutíme solí, octem a karamellem (10 g cukru mícháme na mírném ohni se 3 lžícemi vody, až se cukr rozpustí a získá hnědou barvu).