

Eintopf

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 naběračky fazolí

2 naběračky čočky

špetka prášku do pečiva

5 lžic másla

4 lžíce hladké mouky

200 g polévkové zeleniny

150 g uzeniny

250 g sladkokyselého zelí

sůl

pepř

polévkové koření

smetana

Postup

Postup přípravy: Fazole a čočku přebereme, propláchneme a uvaříme každé zvlášť ve vroucí vodě se špetkou prášku do pečiva. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme nakrájenou zeleninu a na kolečka pokrájenou uzeninu. Vše krátce opečeme, zalijeme vodou, prošleháme, přidáme zelí a povaříme, až tuk vystoupí na povrch. Do polévky vsypeme uvařenou čočku a fazole, osolíme, opepříme, okořeníme. Nakonec na zjemnění přidáme smetanu a již nevaříme.