Fazolová polévka

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
120 g barevných fazolí
1 mrkev
1 větší cibule
1 kostka masoxu
1 lžíce sádla
2 lžíce hladké mouky
4 lžíce zakysané smetany
špetka sladké papriky

Postup

Postup přípravy: Fazole propláchneme a na 6 hodin namočíme do vody. V téže vodě je pak uvaříme doměkka spolu s mrkví a cibulí vcelku. Ze sádla a mouky upražíme růžovou jíšku, rozředíme ji vlažným vývarem z fazolí, přilijeme do polévky, přidáme masox a znovu provaříme. Část fazolových bobů můžeme rozmixovat, aby v polévce stála lžíce. Při podáváním doplníme polévku lžící zakysané smetany a syrovou cibulkou.