

Fazolová polévka - sacharidy

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

120 g barevných fazolí

1 mrkev

1 větší cibule

1 kostka masoxu

1 lžíce sádla

2 lžíce hladké mouky

4 lžíce zakysané smetany

1 špetka sladké papriky

Postup

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 podávání doplníme polévku lžící zakysané smetany a syrovou cibulkou.