

# Fazolová polévka s uzeným

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g fazolí

300 g uzeného masa nakrájeného na kostičky

2 l vody

4 stroužky česneku

1 cibule

1 lžice sladké papriky

sůl

3 lžice hladké mouky

3 lžice oleje

## Postup

Příprava:

Den před přípravou jídla namočíme do vody fazole. Druhý den fazole necháme vařit, dokud nezměknou a přidáme k nim mrkev a cibuli. Mezitím si osmahneme na oleji uzené maso, zaprášíme moukou a sladkou paprikou, takto připavíme jíšku, kterou dolijeme studenou vodou, rozmícháme a necháme vařit. Po změknutí fazolí, přidáme připravenou jíšku, chvíli povaříme a fazolačku dochutíme. Česnek přidáváme až před koncem vaření, aby polévka neztratila chuť a vůni.