

Polévka z nouze

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tecoma Prima vařečka - 23.1.2004 - TV

Suroviny

Sádlo podle potřeby

2 Cibule

5 Brambory

3 Maso - špekáčky

1 konzerva - Fazole - v tomatě

Sůl podle potřeby

Pepř - černý - mletý podle potřeby

Kmín - drcený podle potřeby

Paprika - koření - sladká podle potřeby

1 Šlehačka

Mouka - hladká podle potřeby

1 l Vývar - slepičí

Postup

Na kousek sádla nebo jiného omastku dáme do kastrolu osmažit do růžova cibule, přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory, podlijeme vodou a vaříme do poloměkka. Vložíme na kostky nakrájené špekáčky nebo uzenky, osolíme, přesypeme kmín, pepř, sladkou papriku a ještě povaříme. Když jsou brambory skoro měkké, přidáme konzervu fazolí v tomatě a necháme povařit doměkka. Ve šlehačce nebo kysané smetaně rozkvedláme trochu mouky a polévku zavaříme. Příloha: Podáváme s chlebem.

Poznámka

KR-538. Kategorie: Zdravé vaření.