

Eintopf

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 naběračky fazolí
2 naběračky čočky
špetka prášku do pečiva
5 lžic másla
4 lžice hladké mouky
200 g polévkové zeleniny
150 g uzeniny
250 g sladkokyselého zelí
sůl
pepř
polévkové koření
smetana

Postup

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.