# Skopová šórba

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g fazolí
sůl
400 g skopového masa
100 g pórku
0,5 lžičky pálivé papriky
0,5 lžičky kari koření
1 kelímek bílého jogurtu

## Postup

Fazole přes noc namočíme. Druhý den je dolijeme vodou a vaříme do poloměkka. Přidáme na kousky pokrájené skopové maso, osolíme a vaříme. Asi 15 minut před dovařením přidáme pórek nakrájený na kolečka a dochutíme paprikou a kari kořením. Do hotové polévky nakonec můžeme vmíchat jogurt.