

Fazolky na smetaně

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg fazolek

sůl

3 lžíce másla

3 lžičky polohrubé mouky

1 středně velká cibule

1 šálek kysané smetany

0,5 lžičky mleté papriky

Postup

Propláchnuté fazolky zbavíme dlouhých vláken a šetrně nakrájíme na dílky. Vložíme je do kastolu s vroucí, mírně osolenou vodou a uvaříme do poloměkka. Nálev scedíme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme do ní nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, zalijeme částí nálevu, rozšleháme a dobře povaříme. Potom do ní vlijeme smetanu rozkvedlanou se lžičkou mouky, vložíme fazolky, ochutíme paprikou a prohřejeme. Podáváme s hovězím masem a vařenými brambory.