

Srbská fazolová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g fazolí
1 velká cibule
4 lžíce oleje
1 l vývaru
sůl
pepř
200 g klobásy
petrželka

Postup

Do chladného vývaru vložíme opláchnuté fazole a necháme je přes noc nabobtnat. Na polovině dávky oleje zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme ji k fazolím, osolíme, opepříme a zvolna vaříme až fazole změknou. Potom polévku přecedíme a fazole sítem prolisujeme. Na zbylém oleji dočervena osmahneme na kolečka nakrájenou klobásu, přidáme do polévky a povaříme. Na talířích polévku zdobíme jemně posekanou petrželkou.