

# Fazolková polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

20 g másla

0,5 l mléka

350 g fazolek

1 malá mrkev

20 g hladké mouky

0,75 l vývaru z masoxu nebo kostí, mletý pepř, petrželka, sůl

## Postup

Očištěné fazolky pokrájejte na malé kousky, mrkev na nudličky, vsypte do vařícího vývaru, osolte a uvařte téměř doměkka. Změklé máslo rozetřete s moukou, vmíchejte do polévky, doplňte mlékem a povařte. Polévku dochuťte pepřem, posypte rozsekanou petrželkou a podávejte.