

Jarní fazolková polévka

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

500 g mladých fazolových lusků

1 cibule

1 lžíce sádla

2 litry vody

1 pár uzenek

2 brambory

1 masox

1 lžička mleté sladké papriky

0,5 lžičky mleté pálivé papriky

špetka soli

hladké mouky

50 g másla

Postup

Na sádle zpěníme drobně nasekanou cibuli, přidáme na plátky nakrájené uzenky a krátce je orestujeme ze všech stran. Paprášíme sladkou a pálivou paprikou, zalijeme vodou a přidáme očištěné fazolové lusky, zbavené stopek a pokrácené šikmo na kousky dlouhé asi 2 cm. Brambory oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a vložíme do vroucí polévky. Vše zvolna vaříme asi 45 minut, pak přidáme masox a ještě 15 minut vaříme. Plévkou zahustíme světlou jíškou, umíchanou z másla a mouky a případně dosolíme.