

Fazolková polévka s mrkví

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mletý pepř

sůl

Ingredience::

1 lžíce másla

1 cibule

1 kostka masoxu

1 větší mrkev

1 lžička mleté papriky (sladká i pálivá - dle chuti)

4 celé pepře

1 lžička cukru

150 g zelených fazolek

2 lžíce oleje

1 kysaná smetana (200 g)

zelená petrželka

bobkový list

1 lžíce hladké mouky

2 lžíce oleje

1 lžíce octa

Postup

Postup přípravy: Na oleji osmažíme jemně krájenou cibulku, vmícháme na jemno strouhanou mrkev a osmahneme. Zalijeme vroucí vodou s bujonem, přidáme bobkový list, celý pepř, pokrájené fazolky a vaříme 15-20 minut. Mezitím si krátce osmahneme červenou papriku na másle a kysanou smetanu smícháme s hladkou moukou (přidávám trochu vody na doředění). Postupně do polévky vmícháme smetanu a papriku a ještě povaříme asi 10 minut. Nakonec ochutíme octem, cukrem, osolíme, opepříme dle chuti a přidáme na ozdobu jemně posekanou zelenou petrželku.