

Fazole na smetaně

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

600 g sterilovaných velkých fazolí

1 lžička sušené saturejky

sůl, 1 cibule

50 g slaniny

2 lžíce oleje

hladká mouka

0,25 kostky masového bujónu

2 lžíce zakysané smetany

pepř

Postup

Postup přípravy: Fazole necháme okapat, zalijeme vařící vodou se saturejkou a necháme přejít varem.

Scedíme, tekutinu zachytíme a dolijeme vodou na 0,75 l. Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky. Slaninu rozškvaříme, přidáme cibuli a necháme zesklivatět, zaprášíme moukou a za stálého míchání připravíme jíšku, kterou postupně podléváme připravenou tekutinou. Rozmícháme, přivedeme k varu a vaříme asi 5 min. na mírném ohni. Přidáme 0,25 kostky masového bujónu, vmícháme zakysanou smetanu, osolíme a opepříme. Vložíme sterilované fazole, prohřejeme a okamžitě podáváme.