

Bílá fazolačka



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

54 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: jana.morbitzerova

Odkaz: <https://srecepty.cz/bila-fazolacka>

Příprava

Plechovku fazolí vsypeme do hrnce a přidáme vodu, necháme pod pokličkou vařit přibližně 15 minut. Dále si připravíme na kostičky nakrájené brambory spolu s uzeným či šunkou a dáme vařit spolu s fazolemi. Můžeme trochu osolit. Po změknutí fazolí a brambor si uděláme zasmažku: na pánvičce rozpustíme máslo a přisypeme hladkou mouku, kterou necháme zezlátnout. Tuto zasmažku přidáme do hrnce a stále mícháme. Po 5 minutách vlijeme kelímek smetany a opět necháme provařit. Na úplný konec dáme do polévky vegetu, sůl, pepř, majoránku. Ocet se dává do polévky, až nám trošičku schladne, aby se smetana nesrazila.

Ingredience

- 1 konzerva bílých fazolí
- 1 kelímek smetany 12%
- 2 brambory
- kousek uzeného masa nebo šunkového salámu
- špetka majoránky
- ocet
- sůl
- pepř
- Vegeta
- jíška: kousek másla
- troška hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Luštěniny, Klasika, Rodina, Polévka