

Fazolačka podle Tatiiany



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 8

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolacka-podle-tatiany>

Příprava

Uvaříme si uzené kosti (v tlakovém hrnci to trvá asi 30 minut). Scedíme, kosti obereme, maso nakrájíme a dáme stranou (nikdy nepoužívám všechno maso, protože ho miluji jen tak s křenem a hořčicí). Ve vývaru z kostí necháme cca 1h uležet předem propláchnuté fazole. Pak je dáme spolu s kořením vařit. V tlakovém hrnci to trvá asi jednu hodinu.

Nakonec přidáme nakrájené maso a dochutíme. Podle uvážení můžeme zahustit jíškou.

Ingredience

- ✓ 1 balení červených větších fazolí
- ✓ 1 kg uzených kostí
- ✓ 2 lžičky majoránky
- ✓ 1 lžička kmínu (nejlépe mletého)
- ✓ 2 lžičky petrželové nati
- ✓ 0,5 lžičky mletého pepře
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ 2 lžíce instantní tmavé jíšky nebo mouka na zahuštění



Tip k receptu

Můžete polévku zahustit více a je z ní výborná fazolová kaše, která chutná s pivem a chlebem!

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

