Fazolková polévka

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: **6**

286 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/fazolkova-polevka

Příprava

Fazolky nakrájíme na kousky a vaříme s rajčaty a cibulí doměkka. Měkká rajčata a cibuli vyjmeme, propasírujeme a vrátíme do polévky. Z másla a mouky připravíme jíšku, přidáme do ní sladkou papriku, zalijeme vodou a vmícháme do polévky. Nakonec přidáme smetanu, kopr a sůl.

Ingredience

- 300 g zelených fazolek (zelené fazolové lusky)
- 4 ks rajčete
- 1 ks cibule
- 1 špetka soli
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 1/2 lžičky mleté sladké papriky
- 200 ml smetany
- 1 lžíce nasekaného kopru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Luštěniny, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka