

Fazolová houbová polévka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

413 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolova-houbova-polevka>

Příprava

Kosti povaříme v 1 l horké vody, asi po hodině přidáme nakrájenou cibuli a zeleninu. Předem namočené bílé fazole uvaříme, prolisujeme a přidáme do vývaru. Přidáme na plátky pokrájené houby a dobře povaříme. Podle chuti osolíme a zjemníme smetanou.

Ingredience

- ✓ 200 g hub
- ✓ 250 g hovězích kostí
- ✓ 2 cibule
- ✓ 100 g bílých fazolí
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 50 g kořenové zeleniny
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka