

Fazolová polévka II.



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1645 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **120 g** bílkovin

Autor: Ajaja

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

Příprava

V tlakovém hrnci dáme vařit uzené koleno a fazole - vložíme vše do hrnce, zalijeme vodou tak, aby vše bylo ponořeno - musíme počítat s tím, že fazole "nabydou". Přidáme nové koření a bobkový list. Celková doba varu, tedy až do otevření hrnce, je 30 - 45 minut (záleží na velikosti kolene). Mezitím si oloupeme brambory a nakrájíme je na malé kostičky. Když je koleno měkké, vyndáme ho z hrnce, do kterého naopak přidáme brambory. Podle potřeby dolijeme vodou. Ochutnáme a případně dosolíme (záleží, jak slané bylo koleno). Brambory se vaří již jen 10 minut. Mezitím si připravíme máslovou jíšku, kterou přidáme do polévky a necháme chvíli provařit. Kdo chce, může přidat i obrané uzené maso, kdo nechce, konzumuje maso jiným oblíbeným způsobem. Polévka je nejlepší 2. den, až se chutě prolnou. Polévka by měla být hustá a sametové chuti.

Ingredience

- ✓ 1 uzené koleno
- ✓ 0,5 kg bílých malých fazolí
- ✓ 4 velké brambory
- ✓ sůl
- ✓ 3-4 bobkové listy
- ✓ 4-6 kuliček nového koření
- ✓ voda

Kategorie

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