

Fazolová polévka od maminky



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

296 kalorií , 0 g cukrů , 21 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

Fazole si namočíme do kastrůlku nejlépe den dopředu. Vodu slijeme a napustíme novou, až jsou fazole ponořené (závisí také na tom, kolik chceme polévky). Vaříme, dokud fazole nezměknou. Než jsou fazole měkké, na suché pánvi si osmažíme na jemno nakrájenou slaninku, po chvíli přidáme na jemno nasekanou cibulku a dozlatova osmažíme. Následně zaprášíme moukou a pořádně zamícháme, čím vytvoříme jíšku, kterou nalijeme i s cibulí a slaninkou do polévky. Polévku pořádně zamícháme a povaříme. Mezitím si nakrájíme klobásy na kostičky a opět na pánvi osmahneme. Necháme chvíli odpočinout a mezitím si ochutíme polévku solí, pepřem a trochou octa. S octem opatrně, přidat se dá kdykoliv, odebrat už ne. Jakmile máme polévku ochucenou, přimícháme do ní osmaženou klobásku a odebereme z ohně. Polévka je již hotová a můžeme servírovat.

Ingredience

- ✓ 3 hrsti fazolí
- ✓ 1 cibule
- ✓ 80 g slaniny
- ✓ 2 klobásy
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

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



Tip k receptu

K polévce můžeme podávat opečený toast.

