

Fazolová polévka s česnekem a smetanou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 12h 0min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 13h 30min , Porce: 4

279 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolova-polevka-s-cesnekem-a-smetanou>

Příprava

Fazole propláchneme studenou vodou a dáme je přes noc namočit do vody. Druhý den fazole uvaříme do měkka. Česnek oloupeme, nasekáme na drobno a přidáme k uvařeným fazolím. Polévku zahustíme do požadované hustoty jíškou a krátce povaříme. Dochutíme bujóny, nebo solí, vmícháme zakysanou smetanu a necháme přejít varem. Na závěr přidáme sušenou petrželku, sádlo a polévku odstavíme. Po rozpuštění sádla polévku rozdělíme do talířů.

Ingredience

- ✓ 300 g velkých barevných fazolí
- ✓ 2 kostky zeleninového bujónu
- ✓ instantní tmavá jíška
- ✓ 10 stroužků česneku
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 3 lžíce zakysané smetany
- ✓ 1 lžíce sušené petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Mléčné výrobky a vejce, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

