

Fazolová polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 7h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 7h 40min , Porce: 4

652 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

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

Příprava

Fazolky namočíme nejméně na 6 hodin do vody. V hrnci si rozežřejeme sádlo, přidáme nakrájenou cibulku, mouku a uděláme světlou jíšku (1-2 min.) do které zašleháme asi 6 dl vody, přidáme zeleninový bujón, fazole bez vody, pepř podle chuti a až se bujón rozvaří, můžeme ještě dosolit. Vaříme do měkka. To bude nejméně 30 minut. Během vaření přiléváme vodu a mícháme, aby se nám mouka nebo fazolky nepřipálily ke dnu. Až nám fazolky změknou, tak se rozhodneme jak dál. Můžeme polovinu rozmixovat, přikyselit octem, nebo na konec přidat asi 4 lžíce sladké smetany. Jestli dáme smetanu a budeme přidávat ocet, tak až do polévky která se nebude vařit! Vodou si polévku naředíme podle toho, jak jí chceme mít hustou a počítejme s tím, že když budete fazolky mixovat, bude hustá až moc.



Ingredience

- ✓ 15 dkg bílých fazolí
- ✓ 1 vrchovatá lžíce sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 1 l vody
- ✓ smetana
- ✓ ocet
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Luštěniny, Klasika, Rodina, Polévka