

Fazolová uzená polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

843 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

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

Příprava

Červené a bílé fazole přes noc namočíme. Druhý den vodu slijeme, fazole dáme do hrnce, přidáme uzené žebro, kořenovou zeleninu, bobkový list, nové koření, celý pepř, sůl a vaříme do změknutí masa a fazolí. Pak maso a kořenovou zeleninu nakrájíme na kousky, vrátíme do polévky, zahustíme trochou mouky rozmíchané ve vodě a dozdobíme jarní cibulkou.



Tip k receptu

Podáváme buď samostatně nebo s pečivem.

Ingredience

- ✓ 1 hrnek barevných fazolí
- ✓ 0,5 kg uzených kostí
- ✓ 1 větší mrkev
- ✓ 1 petržel
- ✓ 1/4 celeru
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 3 ks nového koření
- ✓ 4 ks pepře
- ✓ sůl dle potřeby
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ 1-2 ks jarní cibulky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Luštěniny, Polévka

