

# Fazolový hrnec se zeleninou a uzeným masem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

167 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolovy-hrnec-se-zeleninou-a-uzenym-masem>

## Příprava

Fazole přes noc namočíme do studené vody. Kořenovou zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky, klobásu na kolečka, maso a brambory na malé kostičky. Fazole dáme vařit spolu s masoxem. Mouku, olej, sůl, nahrubo nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek smícháme. Když jsou fazole poloměkké, přidáme zeleninu, maso a za občasného promíchání vaříme. Asi 10 minut před koncem přidáme klobásu a brambory. Z mouky připravíme zápražku, stáhneme ji z ohně, přimícháme mletou papriku, přilijeme trochu vody, rozvaříme a přes síto propasírujeme do polévky. Polévku dochuťme a už jen krátce povaříme.

## Ingredience

- ✓ 150 g bílých fazolí
- ✓ 250 g uzeného masa
- ✓ 100 g domácí pikantní klobásy
- ✓ 400 g kořenové zeleniny
- ✓ 200 g brambor
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2-3 lžice hladké mouky
- ✓ 2 lžičky mleté papriky
- ✓ několik lžic rostlinného oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Luštěniny, Klasika, Rodina, Polévka



