

Krémová polévka z fazolek s uzeným masem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1126 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremova-polevka-z-fazolek-s-uzenym-masem>

Příprava

Fazole dáme přes noc do vody a druhý den je v té samé vodě dáme uvařit doměkka a necháme vychladnout. Cibuli nakrájíme nadrobno, v hrnci si rozpálíme olej a na něm orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Když je cibule nahnědlá, přidáme 2 lžíce rajčatového protlaku, krátce podusíme a přilijeme skleničku vody. Změklé fazole dáme do mixéru, přidáme cibuli s rajčatovým protlakem a rozmixujeme. Slaninu si nakrájíme na nudličky, dáme ji do hrnce rozškvařit, poté vlijeme obsah z mixéru na rozškvařenou slaninu, dále přidáme na nudličky nakrájené uzené maso, podle potřeby zředíme vodou a necháme vařit. Poté dochutíme utřeným česnekem se solí a majoránkou. Při podávání posypeme nadrobno nasekanou petrželkou a ochutíme lžící zakysané smetany.

Ingredience

- 250 g fazolek
- 250 g uzeného masa
- 50 g slaniny
- 2 ks cibule
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 4 lžíce zakysané smetany
- 1 lžíce nasekané petrželky
- 1 sklenka vody
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje
- špetka majoránky
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka