

Sterilované fazolky na smetaně s vejci - Rox



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1130 kalorií , **3 g** cukrů , **47 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/sterilovane-fazolky-na-smetane-s-vejci-rox>

Příprava

Sterilované fazolky již jsou ochucené, mražené či čerstvé osolíme a okyselíme hned na začátku vaření, aby nasály chuť dovnitř. Fazolky uvaříme ve vodě téměř do měkka, poté zalijeme mlékem, přidáme rozkvedlanou mouku a nakonec smetanu. Na závěr dle chuti přidáme ocet, sůl a cukr. Podáváme s bramborem a natvrdo vařenými vejci.



Tip k receptu

Sterilované fazolky používám k přípravě raději, jsou díky nálevu pikantnější. Někdo naopak upřednostňuje fazolky čerstvé, ty jsou však mdlejší chuti. Žluté fazolky jsou oproti zeleným jemnější.

Ingredience

- ✓ 1 konzerva žlutých sterilovaných fazolek
- ✓ 1 hrnek mléka
- ✓ troška cukru krupice
- ✓ troška soli
- ✓ troška octu (možno i citronové šťávy)
- ✓ 200 - 250 ml šlehačky
- ✓ 1-2 lžíce hladké mouky na zahuštění
- ✓ 8 vajec
- ✓ troška vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod

