

Pikantní staročeská fazolová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 1 špetka
- mletá pálivá paprika 1 špetka
- mletá sladká paprika 1 lžička
- hladká mouka 1 lžíce
- paprika 1 ks
- párek 4 ks
- protlak 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předem si bílé fazole namočíme. Po pár hodinách namočené fazole zalijeme vodou, uvaříme doměkka a scedíme. Vývar na chvíli odložíme. Nadrobno si nakrájíme cibuli, zpěníme ji na oleji, zasypeme moukou, mletou paprikou a poté zalijeme vývarem z fazolí. Vše promícháme. Přidáme na nudličky nakrájené papriky, na kolečka nakrájené párky, rajčatový protlak, pepř, osolíme a vaříme doměkka. Do polévky přidáme uvařené fazole, prolisovaný česnek, prohřejeme a doplníme nadrobno nakrájenou celerovou natí a petrželkou.

Poznámka:

párek - 4 nožičky
podle chuti sůl a pepř