

# Fazolky na slanině se smetanou

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mladé fazolkové lusky ( čerstvé nebo mražené ) 500 g
- Slanina 50 g
- Zakysaná smetana 100 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Malá cibule 1 ks
- Ocet nebo citron 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Očištěné zelené fazolky překrájejte na menší dílky a vložte je do malého množství vroucí osolené vody. Duse je pod pokličkou doměkka.
2. Slaninu nakrájejte na malé kostičky a krátce vyškvařte. Škvarečky odložte stranou a na tuku zpěňte nasekanou cibulkou. Poprašte moukou a za stálého míchání osmahněte. Přilejte trochu vývaru z fazolek nebo vody a rozmríchejte do hladké jíšky, kterou za občasného míchání provářte 5-10 minut.
3. Potom přidejte dušené fazolky, vmíchejte smetanu pokojové teploty a ochutněte solí a octem nebo citronovou šťávou. Nakonec vmíchejte škvarečky slaniny ( nebo jimi posypejte jednotlivé porce ). Podávejte s pečenými bramborami.