

Polévka po dalmatsku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Fazole 300 g
- Brambory 500 g
- Těstoviny 100 g
- Uzená klobása 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Protlak 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sekaná petrželka 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předem namočené fazole uvařte do poloměkka. Oloupané brambory nakrájené na kostičky uvařte v osolené vodě doměkka. Těstoviny uvařte na skus. Brambory i těstoviny spolu s klobásou pokrájenou na kolečka přidejte do hrnce s fazolemi.

Najemno nakrájenou cibuli orestujte na oleji dozlatova. Přidejte mouku a vmíchejte do zlatavé jíšky

protlak. Jíšku přidejte do polévky, rozmíchejte a 15 minut provařte. Polévku dochutěte prolisovaným česnekem a solí.