

Fazolovo zeleninová polévka s nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Strakaté fazole 250 g
- Cibule se slupkou, omytá 1 ks
- Kuličky černého pepře 8 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Drcený česnek 1 stroužek
- Slovenská paprika 1 ks
- Menší rajčata 3 ks
- Mrkev, nakrájená nahrubo 2 ks
- Petržel, kořen nakrájený nahrubo, natě v celku, listy k podávání 1 ks
- Celer, celerová nať 1.4 ks
- Kedlubna nakrájená nahrubo 1.2 ks
- Menší pórek , nakrájený na plátky 1 ks
- Listy kapusty nakrájené na proužky 3 ks
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Domácí široké nudle z 1/4 dávky na těsta na pirohy 1.4 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Fazole namočte přes noc do trojnásobného množství studené vody. Pak vodu slijte a fazole zalijte asi 2,5 l vody. Přidejte cibuli se slupkou, koření, celé stroužky česneku a zelené natě. Přiveďte k varu a přihodte celou papriku a rajčata. Po chvíli rajčata vyjměte, oloupejte a vraťte do polévky. Když jsou fazole poloměkké (asi za hodinu), přidejte kořenovou zeleninu a kedlubnu a vařte dalších 30 minut.

2 Mezitím rozpustěte máslo, vsypte mouku a umíchejte světlou jíšku. Nechte ji vychladnout. Z polévky vyjměte papriku, cibuli a natě; vmíchejte jíšku, 20 minut provařte a nakonec přidejte kapustu a pórek (případně další zeleninu, kterou chcete mít jen krátce povařenou). Dochutěte utřeným česnekem, solí a podávejte s domácími nudlemi a petrželkou