Fazolová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Bílé fazole 250 g
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Anglická slanina nakrájená na kostičky 50 g
- Cibule, pokrájená na plátky a rozčtvrcená 2 ks
- Papriky bez jadérek, nakrájené na kostičky 2 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sladká paprika 1 lžíce
- Papriková klobása nakrájená na kolečka 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mleté chilli 1 špetka
- Ocet podle chuti 1 ks
- Petrželka nasekaná 2 lžíce
- Česnek, rozdrcený 1 stroužek
- Zakysaná smetana na ozdobení 6 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. NAMÁČENÍ Fazole zalijte 1 litrem studené vody a nechte je namočené do druhého dne. Potom je v téže vodě, abyste nepřišli o vyluhované živiny, vařte asi 1–2 hodiny doměkka. Zatím nesolte, protože by pak fazole byly tvrdé. Po uvaření sceďte a vodu uchovejte.

2. POLÉVKOVÝ ZÁKLAD Na oleji rozškvařte slaninu, přidejte cibuli, kostičky papriky a za stálého míchání opékejte asi 5 minut dorůžova. Posypte moukou a míchejte 2 minuty, pak zaprašte sladkou paprikou.

3. KONCENTRACE CHUTÍ Zamíchejte a ihned přidejte scezené fazole. Ještě chvíli míchejte, aby vstřebaly všechny chutě a vůně obsažené v tuku.

4. VAŘENÍ Zalijte vodou, kterou jste si uchovali po scezení uvařených fazolí, a osolte. Přiveďte k varu, ztlumte a na mírném ohni za občasného míchání vařte spolu ještě 15 minut. Je-li polévka příliš hustá, přilijte ještě vodu.

5. OHNIVÁ CHUŤ Přiostřete špetkou chilli, přidejte na kolečka nakrájenou klobásu a už jen prohřejte. Polévku ochutnejte, případně dokořeňte, a pokud to máte rádi, mírně okyselte octem.

6. DOKONČENÍ Vypněte a ovoňte drceným česnekem a sekanou petrželkou. Podávejte a na talíři každou porci ozdobte lžící zakysané smetany.