

Bonnemschlupp

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Fazolkové lusky zelené 300 g
- Brambory 150 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 30 g
- Slanina 100 g
- Sůl 2 špetka
- Zakysaná smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Lucembursko

Počet porcí: 4

Postup:

Zelené fazolky očistíme, umyjeme a případně nakrájíme na menší kousky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a spolu s fazolkami opečeme na másle. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme k fazolkám, podlijeme vodou, osolíme a vaříme doměkka. Slaninu nakrájíme na kostičky, opečeme a spolu s výpekem dáme do polévky. Na závěr dáme podle chuti zakysanou smetanu a ihned podáváme.