

Ouilladed

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Fazole bílé 500 g
- Velká kapusta 1 ks
- Brambory 6 ks
- Cibule 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Kedlubna 2 ks
- Uzená vepřová žebírka 300 g
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Nejlépe když den předem namočíme fazole a teprve druhý den je vaříme.

Po 20 minutách vaření vodu slijeme a nahradíme ji horkou vodou v menším množství jen tak, aby fazole byly akorát zatopeny.

Do jiného hrnce dáme čtvrtky kapusty, oloupané a pokrájené brambory, kostičky mrkve, vodnici (kedlubny) pokrájenou na větší kousky a kost od šunky nebo její náhradu např. uzená žebírka nebo plátky šunky.

Vše zalijeme studenou vodou a uvedeme pozvolna do varu.

Obsah obou hrnců (s fazolemi a zeleninou) vaříme na mírném ohni, přičemž u hrnce s fazolemi občas kontrolujeme, zda se voda příliš nevypařila ;v případě potřeby ji doléváme horkou vodou.

Po dvou hodinách vaření nebo když už jsou fazole měkké je opepříme a osolíme.

Fazole se někdy vaří 2 až 2,2 hodiny, proto je raději průběžně kontrolujeme a jakmile jsou již dostatečně měkoučké přidáme je do druhého hrnce k zelenině.

Vše promícháme, maso z žebírek nebo kosti obereme do polévky. dochutíme a polévka ujad je hotová.