

Párková polévka se zelenými fazolkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- párečky libovolné 4 ks
- cibule 1 ks
- fazole sterilizované 1 plechovka
- smetana zakysaná 1 kelímek
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř mletý 1 ks
- dle potřeby jíška instantní 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kousky, které v hrnci s rozehrátým olejem osmažíme dozlatova. Oba druhy párků nakrájíme na kolečka a přidáme je k osmažené cibulce. Směs promícháme a krátce orestujeme. Vše zalijeme vodou a přidáme fazolky. Takto připravenou polévku necháme chvíli povařit. Potom přidáme po částech zakysanou smetanu, promícháme a podle chuti osolíme a opepříme. Polévku ještě krátce povaříme a těsně před koncem zahustíme instantní jíškou. Necháme přejít varem, aby polévka zhoustla.

Poznámka:

Polévka bude mít ještě výraznější chuť, když do ní přidáš pár kapek citronové šťávy.