

Rychlá fazolová polévka s párkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sterilizované červené fazole 280 g
- tenký párek 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- vývar v prášku 2 lžíce
- vlažná voda 1.5 l
- majoránka 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na oleji osmahneme dorůžova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou a připravíme si světlou zasmažku
2. Za neustálého prošlehávání metličkou, zalijeme zasmažku vlažnou vodou, přidáme 2 lžíce vývaru, mletý pepř, majoránku, uvedeme polévku do varu a vaříme 10 minut
3. Nakonec do polévky vložíme sterilované fazole včetně nálevu, na kolečka pokrájený párek a necháme povařit dalších 5 minut

4. Polévku zastříkneme lisovaným česnekem, dle chuti dochutíme kořením.