

„Šumajstr“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- fazole bílé 250 g
- sůl 1 špetka
- cibule velká 1 ks
- slanina anglická 250 g
- kroupy 250 g
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole den předem namočíme. Další den je uvaříme ve vodě, ve které byly namočené, doměkka. Necháme uvařit i kroupy.

Cibuli oloupeme a pokrájíme a potom osmahneme na oleji. Když zeskvovatí, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu. Vše smícháme dohromady a osolíme.

Poznámka:

Kdo má rád chuť a vůni česneku, nemusí se vůbec zdráhat přidat ho taky.