

Slovenská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- fazole červené 250 g
- cibule 1 ks
- dle potřeby olej 1 ks
- mouka hladká 3 lžíce
- zelí kysané 500 g
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 6

Postup:

Fazole namočíme den předem a uvaříme ve stejné vodě doměkka.

Nadrobno nakrájenou cibulku zpěníme na oleji, zaprášíme moukou a uděláme světlou jíšku.

Přidáme uvařené fazole i s vodou, vymačkané nakrájené kysané zelí, sůl, bobkový list, rozmačkaný česnek a společně vaříme asi 10 minut.

Polévku podáváme s topinkou nebo s opečenými kousky rohlíku.