Přívařek ze žlutých fazolek

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Máslo 20 g
- Bílé víno 150 ml
- Voda 300 ml
- Sýr 70 g
- Zakysená smetana 120 ml
- Pepř, sůl 1 ks
- Žluté fazole 250 g
- Oravská slanina 1 ks
- Olej 1 ks
- Starší chléb 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Použila jsem mražené fazolky, které jsem si nerozmrazovala.

V hrnci jsem si na másle orestované fazolky, přidala jsem víno. Chvilku jsem počkala, dokud se víno trošku odpařilo. Přidala jsem vodu, pepř, sůl a fazolky jsem vařila asi 10 min.

Když byli fazolky měkké, tak jsem je pomocí ručního mixéru rozmixované. Přidala jsem nastrouhaný sýr a zakysanou smetanu a vše jsem ještě chvilku povařila. Když je třeba, může se přidat pepř a sůl.

Starší chlebíčky jsem potřela olejem az obou stran jsem je na pánvi opražila. Ke každému chlebu jsem přidala i jednu opečenou oravská slaninu.