

Fazolková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 2 lžíce
- cibule 1 ks
- fazolky zelené 1 balíček
- sůl 1 špetka
- vegeta 0.5 lžička
- máslo na jíšku 3 lžíce
- mouka hladká 2 lžíce
- smetana 200 ml
- sýr strouhaný 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na másle necháme zesklovatět cibuli. Přidáme mražené fazolky a doplníme asi 1,5 litrem vody. Fazolky vaříme, dokud nezměknou, přidáme sůl, vegetu a zahustíme připravenou jíškou. Necháme ještě chvilku povařit.

Do hotové polévky zašleháme mléko nebo smetanu. Při podávání posypeme strouhaným sýrem.