

Omáčka z bílých fazolí s dušeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- malé fazole 1 balení
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- smetana 250 ml
- hladká mouka 100 g
- vepřová kotleta (kýta) 500 g
- dle potřeby sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole namočíme přes noc do vody, aby změkly.

Na druhý den vaříme fazole do změknutí. Kotlety naklepeme, osolíme a opepříme. Podusíme a vytvoříme šťávu.

Nakrájíme si najemno cibulku a osmažíme ji na oleji, přidáme hladkou mouku a prolisovaný česnek. Tuto směs přidáme do fazolí, promícháme a povaříme. Smetanu si smícháme s trochou hladké mouky a přimícháme do omáčky. Nakonec omáčku dochutíme dle chuti. Podáváme s houskovým knedlíkem.