

Slovenská fazolačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- bobkový list 1 ks
- paprika sladká mletá 1 ks
- fazole sterilizované 1 plechovka
- brambory 4 ks
- cibule 1 ks
- olej 3 lžíce
- smetana zakysaná 1 ks
- uzené moravské 100 g
- jíška 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji osmažíme nasekanou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou uzeninu, brambory a jednu lžici papriky. Vše osmahneme, přilijeme trochu vody a dusíme pod pokličkou asi pět minut. Pak přidáme okapané fazole a vodu (podle požadovaného množství polévky) a vaříme dalších 15 minut. Nakonec přidáme instantní jíšku, sůl, pepř a zakysanou smetanu a necháme přejít varem. Na talíři ozdobíme čerstvou petrželkou.