

# Fazolková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 5

- Voda 1 l
- Máslo 20 g
- Zelené fazolky 200 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka 20 g
- Máslo 40 g
- Mléko 1.4 l
- Žloutek 1 ks
- Ocet - dle chuti 3 lžíce
- Pažitka 1 hrst
- Žemle 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Fazolky nejdříve omyjeme, pak stáhneme po obou stranách vlákna a nakrájíme je asi na 2 cm široké nudličky. Vložíme je na máslo, krátce osmažíme, podlijeme vodou, přidáme sůl a vaříme doměkka. Zvlášť připravíme z tuku a z mouky světlou jíšku, zředíme ji vodou a dobře 20 minut provaříme. Přidáme k uvařeným fazolkám, nakonec zlepšíme mlékem a rozšlehaným žloutkem, dokořeníme solí, trochu octa a nadrobno nakrájenou pažitkou. Polévku doplňujeme krájenou a na másle osmaženou žemlí. Používáme - li na přípravu této polévky sterilované fazolky, pak už je nevaříme.

