

Omáčka s fazolovými lusky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr krupice 2 lžička
- Polohrubá mouka 1 lžička
- Ocet 1 lžička
- Smetana 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Voda 2 l
- Zelené fazolky mražené 450 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do většího hrnce nysypeme mražené fazolky, zalijeme vodou, podle chuti osolíme, přidáme 2 lžičky cukru a vaříme do měkka. Jakmile máme fazolky měkké scedíme a nakrájíme na menší kousky. Dáme zpět do vývaru, přidáme smetanu a přivedeme, za občasného míchání, k varu. Zahustíme moukou, kterou jsme rozmíchali v trošce vody. Krátce povaříme. Dle chuti dochutíme solí, cukrem, octem a podáváme.