

Fazolová omáčka se švestkami a uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 2 lžíce
- uzená vepřová žebírka 1 kg
- sůl 1 špetka
- sušené švestky 10 ks
- zakysaná smetana 0.5 kelímek
- barevné fazole 1 hrnek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Barevné fazole namočíme přes noc a pak je uvaříme doměkka. Před dovařením dáme do varu několik sušených švestek. Pak fazole zahustíme moukou rozmíchanou v zakysané smetaně.

V druhém hrnci uvaříme nejlépe uzená žebra. Kdo chce, může si fazolovou omáčku dochutit vývarem právě z uzeného.

Fazolovou omáčku se švestkami a uzeným podáváme s chlebem.