

Fazole se smetanovou kyškou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 60 g
- voda 250 ml
- smetanová kyška 200 ml
- máslo 50 g
- fazole 250 g
- **podle chuti**
- mletá sladká paprika 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole si připravíme večer předem. Probereme je, propláchneme a namočíme do studené vody.

Druhý den ve stejné vodě uvaříme fazole doměkka.

Cibuli oloupeme, pokrájíme na drobné kostičky a na másle ji zesklovatíme. Pak ji zaprášíme mletou paprikou, zalijeme vodou a asi čtvrt hodiny povaříme.

Přidáme měkké fazole, zalijeme rozmíchanou smetanovou kyškou, podle chuti dosolíme a podáváme.