

Fazole na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- fazole 600 g
- cibule 1 ks
- tuk 100 g
- kysaná smetana 250 ml
- hladká mouka 20 g
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Fazole namočíme přes noc do vody, vaříme v též vodě pod poklicí doměkka. Připravíme jíšku, do které dáme osmahnout drobně nakrájenou cibuli. Zalijeme ji vodou slitou z fazolí, přidáme ocet, sůl, cukr, 15 minut povaříme a smícháme s fazolemi. Přidáme smetanu, do které rozkvedláme mouku a ještě provaříme. Můžeme přikořenit paprikou a ocet s cukrem vynechat.