

Fazolová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Fazole 300 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Majoránka 1 hrst
- Česnek 3 stroužek
- Bobkový list 2 ks
- Nové koření 4 kulička
- Ocet 2 lžíce
- Smetana 250 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Fazole na noc namočíme do studené vody. Druhý den uvaříme společně s bobkovým listem a novým kořením doměkka. Z asi jedné a půl lžíce sádla a mouky usmažíme jíšku. Na zbytku sádla osmažíme pokrájenou cibuli. Až jsou fazole měkké, pokud je třeba, slijeme část vody (měla by sahat kousíček nad fazole) a vybereme koření. Osolíme, okořeníme, přidáme ocet, osmaženou cibuli a jíšku. Promícháme a všechno společně chvíli povaříme. Nakonec vmícháme smetanu a necháme přejít varem. Podle potřeby dochutíme rozmačkaným česnekem, solí, octem a pepřem.