

Fazolky na slatině se smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mladé fazolkové lusky (čerstvé nebo mražené) 500 g
- Slanina 50 g
- Zakysaná smetana 100 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Malá cibule 1 ks
- Ocet nebo citron 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné zelené fazolky překrájejte na menší dílky a vložte je do malého množství vroucí osolené vody. Duste je pod pokličkou doměkka.
2. Slaninu nakrájejte na malé kostičky a krátce vyškvarte. Škvarečky odložte stranou a na tuku zpěňte nasekanou cibulku. Poprašte moukou a za stálého míchání osmahněte. Přilejte trochu vývaru z fazolek nebo vody a rozmíchejte do hladké jíšky, kterou za občasného míchání provařte 5-10 minut.
3. Potom přidejte dušené fazolky, vmíchejte smetanu pokojové teploty a ochuťte solí a octem nebo citronovou šťávou. Nakonec vmíchejte škvarečky slaniny (nebo jimi posypejte jednotlivé porce). Podávejte s pečenými bramborami.

