

Fazolačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vyloupané fazole 500 g
- Voda 2 l
- Uzená slanina 50 g
- Sádlo 1 l
- Cibule 1 ks
- Masox 1 kostka
- Kmín 0.5 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 50 g
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Fazole zalijeme studenou vodou a necháme je máčet nejméně 2 hodiny. Pak vodu slijeme a fazole necháme okapat. Na sádle osmahneme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme drobně nasekanou cibuli a necháme ji zezlátnout. Přidáme připravené fazole, koření a sůl a zalijeme vodou. Pod poklidí zvolna vaříme asi 1 hodinu, až se fazole začnou rozvářet. Přidáme masox, ještě krátce povaříme a hotovou polévku zahustíme tmavou jíškou, připravenou z másla a mouky.