

Odlehčená fazolačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- fazole 250 g
- masox 1 kostka
- mléko 200 ml
- sladká paprika 1 špetka
- majoránka 0.5 lžička
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 2 špetka
- fazole 250 g
- masox 1 kostka
- mléko 200 ml
- sladká paprika 1 špetka
- majoránka 0.5 lžička
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 2 špetka
- fazole 250 g
- masox 1 kostka
- mléko 200 ml
- sladká paprika 1 špetka
- majoránka 0.5 lžička
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Fazole si přes noc namočíme. Dáme je vařit do vody s kostkou masoxu a špetkou červené papriky - do změknutí fazolí.

Čtvrtku až polovinu množství uvařených fazolí odebereme do nádoby a vymixujeme do kaše tyčovým mixérem.

Vzniklou kaši nalijeme do uvařených fazolí, tím se polévka zahustí. Pokud je polévka příliš hustá, rozředíme mlékem sami podle libosti. Dochutíme octem, majoránkou, popřípadě solí nebo pepřem.