

Polévka ze zelených fazolek

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Zelené fazolky 200 g
- Anglická slanina 150 g
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Voda 1 l
- Kysané zelí 100 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Pepr 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Cibuli oloupeme a nasekáme na jemné kousky, které v hrnci s rozpáleným olejem necháme zesklivatět.

Krok 2: Potom do hrnce k cibuli přidáme nakrájenou anglickou slaninu a také ji dozlatova osmažíme. Poté ji zaprášíme hladkou moukou a vše promícháme. Zalijeme vlažnou vodou.

Krok 3: Do polévky nasypeme zelené fazolky (sterilované fazolky používáme samozřejmě bez nálevu) a kyselé zelí, vše důkladně promícháme a vaříme tak dlouho, dokud nejsou všechny suroviny

dostatečně měkké.

Krok 4: Hotovou polévku ještě podle chuti osolíme a opepříme. Přidáme do ní i jeden stroužek propasírovaného česneku.

Krok 5: Po dochucení můžeme nechat ještě pár minut povařit nebo spíš jen probublat, aby se chutě všech ingrediencí dostatečně propojily.