

Fazolková polévka s rajčaty

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Fazolky 300 g
- Rajčata 200 g
- Cibule 1 ks
- Kysaná smetana 1 dl
- Máslo 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Vývar z kostí (nebo vody s kouskem masoxu) 1 l
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme žlutou jíšku, zředíme ji trochou vlažného vývaru (vodou s masoxem) a dobře povaříme. Očištěné fazolky nakrájíme na šikmé proužky, cibuli na kolečka, rajčata na plátky, vložíme do zbylého vařicího vývaru. Vaříme, až jsou fazolky téměř měkké; přidáme povařenou jíšku a vaříme doměkka. Polévku přisolíme, opepříme, sejmem z plotýnky, vmícháme rozšlehanou smetanu a před podáním jemně rozsekanou petrželku.