

Fazolková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čerstvé nebo zmrazené fazolky 350 g
- Mrkev 1 ks
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Mléko 0.5 l
- Vývar z kostí (nebo vody s masoxem) 750 ml
- Koření kari 0.5 lžička
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Fazolky nakrájíme na malé kousky, mrkev na kostičky, vložíme do vařícího vývaru, osolíme a uvaříme téměř doměkka. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji postupně trochou prochládlého vývaru a mlékem a povaříme. Přidáme koření kari, měkkou zeleninu i s vývarem, krátce povaříme a posypeme rozsekanou petrželku.