Fazolová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Bílé fazole 200 g
- Sádlo 30 g
- Hladká mouka 30 g
- Mléko 2 dl
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 0.5 lžička
- Sůl 3 špetka
- Žemle 0.5 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Přebrané a propláchnuté fazole namočíme přes noc do vody, druhý den je v téže vodě uvaříme s přídavkem cibule a koření. Téměř měkké fazole zahustíme světlou jíškou připravenou ze sádla a mouky, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a povaříme. Když jsou fazole a mrkev měkké, polévku okořeníme česnekem utřeným se solí a zjemníme mlékem. Podáváme se žemlovými kostičkami osmaženými na sádle.