

Fazolová polévka s klobásou II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Fazole 120 g
- Oleje 40 g
- Hladká mouka 50 g
- Cibule 1 ks
- Vývar z kostí (nebo voda) 2 hrnek
- Ocet 1 lžíce
- Mletá paprika 1 lžička
- Sůl 3 špetka
- Klobása 0.5 ks
- Olej 1 lžíce
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Přebrané, propláchnuté fazole namočíme den předem do studené vody; druhý den je v téže vodě uvaříme doměkka. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, zasypeme moukou a připravíme světlou jíšku. Nádobu sejmem z plotýnky, vmícháme mletou papriku, zředíme vývarem (nebo vodou), dobře rozmícháme a povaříme. Přidáme měkké fazole i s vývarem a krátce povaříme. Polévku osolíme, okyselíme a opepříme a vmícháme na kolečka nakrájenou, na oleji osmaženou klobásu.

