

Dědova výborná fazolačka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina anglická 50 g
- cibule 2 ks
- olej 1 ks
- fazole sterilizované 4 plechovka
- sůl 1 ks
- mouka hladká 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji opražíme nadrobno nakrájenou cibulku, zasypeme moukou. Tuto cibulovou jíšku zalijeme studenou vodou a pečlivě rozmícháme. Poté přidáme fazole z konzervy a provaříme. Nakonec vmícháme nadrobno nakrájenou a osmažnutou slaninu a polévku dochutíme solí a polévkovým kořením.

Poznámka:

Podáváme ji s tmavým chlebem.