

Fazolová

2,5 l hrnec - 8 porcí

Suroviny:

Slanina, 1 x cibule, 1 x mrkev, 1/4 celeru, 1 x konzerva fazolí (červené fazole ve slaném nálevu, nebo bílé fazole v tomatovém nálevu), 2 dcl rajského protlaku, sůl, pepř, libeček, zázvor, koření do polévky, hladká mouka, 1/2 citrónu.

Příprava:

Nakrájíme slaninu na drobné kostičky a vložíme do rozehřátého hrnce. Vysmahneme a vložíme na malé kousky nakrájenou cibuli, promícháváme. Po chvíli vložíme mrkev a celer nakrájené na drobné kostky. Osolíme, opepříme a promícháváme. Jakmile je zelenina osmažená, zasypeme moukou (jednu až dvě lžíce), promícháme, necháme osmahnout. Zalijeme vodou (nebo vývarem z brambor, či zeleniny) a mícháme, uvedeme do varu. Přidáme rajský protlak, koření do polévky, sůl, fazole a celkově dochutíme, případně osladíme kostkou cukru, dobře promícháme. Přes sítko vymačkáme citron. Povaříme cca 10 min. a odstavíme.

ngg_shortcode_0_placeholder

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA