

# Fazolová houbová polévka

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

**413** kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fazolova-houbova-polevka>

## Příprava

Kosti povaříme v 1 l horké vody, asi po hodině přidáme nakrájenou cibuli a zeleninu. Předem namočené bílé fazole uvaříme, prolisujeme a přidáme do vývaru. Přidáme na plátky pokrájené houby a dobře povaříme. Podle chuti osolíme a zjemníme smetanou.

## Ingredience

- 200 g hub
- 250 g hovězích kostí
- 2 cibule
- 100 g bílých fazolí
- 100 ml smetany
- 50 g kořenové zeleniny
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka