

# Fazolová polévka podle Michaela



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**2771** kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **115 g** bílkovin

**Autor:** planeta

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

## Příprava

Přebrané hnědé fazole namočíme den dopředu do litru studené vody. Druhý den přidáme k fazolím bobkový list a uvaříme na mírném ohni doměkka. Současně vaříme vepřový bůček, který poté vyjmeme a necháme vychladit. Vývar z bůčku zahustíme jíškou z másla a mouky. Smícháme s uvařenými fazolemi, osolíme dle chuti a společně povaříme. Nakonec přidáme na kostky nakrájený bůček.



## Ingredience

- 60 g fazolí
- 1 bobkový list
- 500 g bůčku
- 1 lžička soli
- 40 g másla
- 10 g hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka