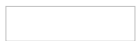


Šumajstr



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2732 kalorií , **0 g** cukrů , **102 g** tuků , **117 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/sumajstr>

Příprava

Fazole den předem namočíme. Další den je uvaříme ve vodě, ve které byly namočené, doměkka. Necháme uvařit i kroupy. Cibuli oloupeme a pokrájíme a potom osmahneme na oleji. Když zesklovatí, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu. Vše smícháme dohromady a osolíme.

Ingredience

- 250 g fazolí
- špetka soli
- 1 velká cibule
- 250 g slaniny
- 250 g krup
- 2 lžíce oleje

Kategorie

Velikonoce, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod