

Babiččina fazolovice



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

687 kalorií , **0 g** cukrů , **4 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/babiccina-fazolovice>

Příprava

Fazole namočíme přes noc, druhý den je dáme vařit s bobkovým listem a masoxem. Mouku, sůl, sladkou i kysanou smetanu smícháme s mlékem a přilijeme do uvařených fazolí. Spolu se zátřepkou přidáme i na drobné kostičky nakrájené brambory. Vaříme 10-15 minut, dokud brambory nejsou měkké. Dle potřeby polévku dochutíme solí, pepřem a vegetou.

Ingredience

- 160 g bílých fazolí
- 3 lžíce hladké mouky
- 1/2 l mléka
- 1/4 l zakysané smetany
- 1/4 l sladké smetany
- 1 kostka masoxu
- 2 bobkové listy
- 4-5 brambor
- trochu soli
- trochu pepře
- trochu Vegety

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Luštěniny, Klasika, Rodina, Polévka

