

Fazolová polévka III., rychlá verze



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

971 kalorií , **4 g** cukrů , **17 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Ajaja

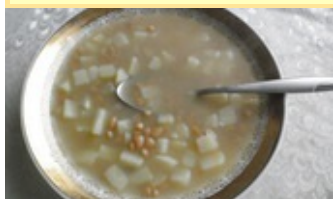
Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolova-polevka-iii-rychla-verze>

Příprava

Dáme vařit uzené maso, přidáme sůl, bobkový list a nové koření. Fazole z konzervy vlijeme na síto a propláchneme. Oloupeme si brambory a nakrájíme je na kostičky. Když je maso měkké (podle druhu zvoleného masa někdy stačí 30 minut), vyndáme je a přidáme fazole a brambory, k uvaření stačí již jen 10 minut. Připravíme si máslovou jíšku, přidáme ji do hrnce a necháme provařit. Maso můžeme nakrájet a vrátit do polévky, nebo je zkonzumujeme jiným oblíbeným způsobem.

Tip k receptu

Nemáme-li uzené maso, stačí třeba i jen zbylá kost po vykostění uzených kotlet či krkovičky - v těchto případech je doba vaření ještě kratší, obvykle postačí 15-20 minut. Chceme-li dobu vaření ještě zkrátit, pak jediné, že nám zbyl uzený vývar z jiného vaření. Nemáme-li bílé fazole ve slaném nálevu, mohou být i v tomatové omáčce, pak je ale musíme důkladněji propláchnout, aby se tomatová omáčka vyplavila.



Ingredience

- uzené maso
- 2 konzervy bílých fazolí ve slaném nálevu
- 3 velké brambory
- sůl
- 3-4 bobkové listy
- 4-6 kuliček nového koření
- máslo na jíšku
- hladká mouka na jíšku
- voda

Kategorie

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