

# Fazolový hrnec se zeleninou a uzeným masem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

**167** kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **5 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fazolovy-hrnec-se-zeleninou-a-uzenym-masem>

## Příprava

Fazole přes noc namočíme do studené vody. Kořenovou zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky, klobásu na kolečka, maso a brambory na malé kostičky. Fazole dáme vařit spolu s masoxem. Mouku, olej, sůl, nahrubo nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek smícháme. Když jsou fazole poloměkké, přidáme zeleninu, maso a za občasného promíchání vaříme. Asi 10 minut před koncem přidáme klobásu a brambory. Z mouky připravíme zápražku, stáhneme ji z ohně, přimícháme mletou papriku, přilijeme trochu vody, rozvaříme a přes síto propasírujeme do polévky. Polévku dochutíme a už jen krátce povaříme.

## Ingredience

- 150 g bílých fazolí
- 250 g uzeného masa
- 100 g domácí pikantní klobásy
- 400 g kořenové zeleniny
- 200 g brambor
- 1 kostka masoxu
- 1 větší cibule
- 2 stroužky česneku
- 2-3 lžičky hladké mouky
- 2 lžičky mleté papriky
- několik lžic rostlinného oleje
- špetka soli
- špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Luštěniny, Klasika, Rodina, Polévka

