

Fazuľková polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uvaríme vajíčko natvrdo a sušené huby namočíme do teplej vody. V hrnci na masle osmažíme nadrobno na krájanú cibuľu do svetla, potom dáme zemiaky na menšie štvrtinové plátky, fazuľku, zalejeme vodou a necháme variť. Po chvíli dáme ešte mrkvu na kolieska, kôpor a huby, ktoré dáme aj s nálevom a necháme variť ďalej. V hrnčeku zmiešame obe smotany, rozmiešame ich s múkou, a keď je všetko mäkké, smotany prilejeme do polievky a ešte varíme do zhutnutia. Polievku vypneme a nasekáme do nej vajíčko a petržlenovú vňať, môžeme dochutiť.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 150 g
- **Zemiaky** - 50 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 25 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Smotana na šľahanie** - 50 g
- **Maslo** - 15 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zelené fazuľové struky** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

