

Fazolková polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uvaříme vajíčko natvrdo a sušené houby namočíme do teplé vody. V hrnci na másle osmažíme drobně nakrájenou cibuli do světla, pak dáme brambory na menší čtvrtinové plátky, fazolky, zalijeme vodou a necháme vařit. Po chvíli dáme ještě mrkev na kolečka, kopr a houby, které dáme i s nálevem a necháme vařit dál. V hrnku smícháme obě smetany, rozmícháme je s moukou a když je vše měkké, smetany přilijeme do polévky a ještě vaříme do zhoustnutí. Polévku vypneme a nasekáme do ní vajíčko a petrželku, můžeme dochutit.

Ingredience

- **Brambory** - 50 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Kopr** - 7 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 50 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 120 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 200 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 25 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 12 g
- **Vejce** - 40 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

