

Polévka z fazolí a králíčího masa

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Fazole necháme přes noc namočené ve studené vodě a uvaříme je doměkka. Maso z králíka nakrájíme na kousky a spaříme horkou vodou. Na oleji osmahneme cibulku, přidáme mouku, vodu a chvíli vaříme. Vložíme maso, přidáme sůl, pepř, ocet a rajský protlak. Vaříme až je maso měkké. Pak přidáme fazole, dokořeníme a přidáme pažitku.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Králíčí plec+hruď 1 kg** - 50 g
- **Pažitka** - 40 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.8 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 15 g
- **Lagris fazole bílá malá 500 g** - 60 g
- **Olej slunečnicový** - 18 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 10 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

