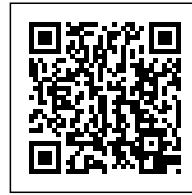




FAZUĽOVÁ POLIEVKA OD HUGA





Hotová za 30 minút!

Husté, gulášové polievky sú u nás veľmi obľúbené. Vyskúšajte tento recept, ktorý je jednoduchý a výsledok vás milo prekvapí. Nemám rád dlhé vyváraie preto som použil hotovú, zaváranú



fazuľku. Príprava bola expresná a výsledok fantastický.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

1 cibuľu

2 mrkvy

1 klobásku

100 gramov slaninky

3 stredne veľké zemiaky

800 gramov zaváranej fazule (použil som 2 poháre veľkej bielej fazule)

trochu oleja

1 malú kyslú smotanu

soľ, mleté čierne korenie, trochu majoránky

1 feferónku

vývar (alebo 1 kocku bujónu)

Postup:

Na rozpálenom oleji osmažte na drobno nakrájanú cibuľku do zlata. Pridajte nakrájanú slaninu, nakrájanú mrkvu a na malé kocky nakrájané zemiaky a klobásku. Všetko ešte trochu osmažte a zalejte vývarom alebo vodou. Zalejte len pár centimetrov nad surovinami aby nebola potom polievka príliš riedka. Ja som použil vodu a 1 kocku bujónu.

Dochuťte soľou, korením, majoránkou a ak chcete aj feferónkou. Varte na slabšom stupni cca 15 minút. Keď už budú zemiaky skoro hotové pridajte fazuľu (bez nálevu) a varte ešte pár minút, kým nebudú zemiaky mäkké. Ak sa vám trochu rozvaria to vôbec nevadí pretože polievku jemne zahustia. Na koniec pridajte jednu malú kyslú smotanu a ešte chvíľu povarte.

HOTOVO!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo