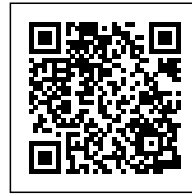




FAZUĽOVÝ PRÍVAROK OD HUGA





Neviem ako vy, ale ja milujem prívarky! Akékoľvek.
Vyskúšajte môj obľúbený z čerstvých fazulových luskov. Je to rýchle, jednoduché a strááášne



dobré.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

300 gramov - veľké zelené fazuľové lusky

1/2 litra mlieka

hladkú múku

soľ, mleté čierne korenie, trochu vegety

vajíčko

ocot, cukor alebo med

trochu sladkej smotany

Postup:

Fazuľové lusky nakrájajte na menšie kusy, zalejte vodou a dajte uvariť. Ochuťte soľou, korením a vegetou.

Do mlieka pridajte 1 veľkú lyžicu hladkej múky (alebo Solamylu) a pridajte do hrnca keď budú lusky mäkké. Kvalitne zamiešajte. Ak hustota nie je dostatočne krémová pridajte ešte múku (alebo Solamyl) zamiešanú v mlieku.

Na koniec pridajte podľa chuti ocot, ja dávam maximálne 1 polievkovú lyžicu. Omáčku zjemnite pridaním sladkej smotany a malej lyžičky medu!

HOTOVO!

Podávajte s uvareným vajíčkom a zemiakovou kašou.
(Nevarte lusky zbytočne dlho aby sa vám nerozvarili !)

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo