



FAZUĽOVÝ PRÍVAROK S VAJÍČKOM OD HUGA





Poznáte ten pocit, keď je treba variť, hladná rodina čaká a vám sa nechce? Po víkende sa veľmi nechcelo ani mne, tak to bolo dnes na rychlovku! Prívarok hotový za 10 minút! K tomu dobrý chlebič a len sa tak "zaprášilo". Vyskúšajte! je to naozaj rýchle a veľmi dobré.

Budete potrebovať: (pre 4 osoby)



2 poháre (alebo konzervy) zaváranej bielej fazuľky
1,5 dcl mlieka
1 lyžicu zemiakového škrobu Solamyl alebo hladká múka
trochu soli alebo vegety
2 lyžice octu
1 lyžičku kryštálového cukru

Postup:

Fazuľku dajte do hrnca, pridajte asi 1,5 dcl mlieka, v ktorom ste rozmiešali škrob alebo múku. (Namiesto mlieka môžete použiť aj sladkú smotanu.)

Privedte do varu a miešajte kým nebude mať omáčka správnu hustotu. Ak je riedka pridajte v troche vody rozmiešaný škrob alebo naopak ak je hustá prilejte mlieko. Ochuťte soľou, octom a kryštálovým cukrom. Netreba variť dlho pretože sterilizovaná fazuľka je už uvarená.

HOTOVO!

K prívarku môžete podávať vajíčko upečené v paprike, tak ako ja alebo môžete dať vajíčko varené, prípadne párky.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo