Fazuľová polievka, fyzulnačka :)

Potrebujeme: 150 g fazule, 100 g koreňovej zeleniny[1], strúčik cesnaku, 30 g slaniny, 20 g masti, 40 g hladkej múky, 20 g cibule, soľ, 1 l vody, čierne korenie, papriku, zelenú petržlenovú vňať.

Postup: prebratú a umytú fazuľu zalejeme prevarenou, vychladnutou vodou a necháme do druhého dňa stáť. Potom ju varíme v tej vode, v ktorej bola namočená. K polodovarenej pridáme na menšie kúsky pokrájanú zeleninu a dovaríme do mäkka. Polievku osolíme, zahustíme zápražkou, ktorú pripravíme zo slaniny, masti, hladkej múky, cibule, cesnaku a sladkej papriky. Pred odstavením zo sporáka pridáme zelenú petržlenovú vňať. Podávame so širokými rezancami.

[1] Mrkva, zeler, petržlen.



Fyzulnačky uvarené počas Vinobrania 2006 v Pezinku

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania