Fazuľová polievka s domácimi rezancami :)

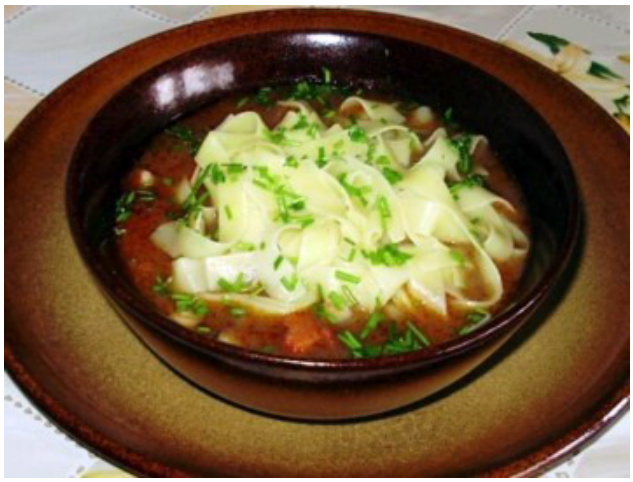
Potrebujeme: soľ, majorán, mrkvu, petržlen, polohrubú múku (na zápražku), fazuľu a zemiaky.

Postup

1. Uvedieme do varu fazuľu, petržlen a mrkvu (množstvo podľa chuti). Po zmäknutí pridáme zemiaky nakrájané na kocky a dolejeme vodou.

2. Medzitým si pripravíme zápražku. Dochutíme soľou a majoránom.

3. Z polohrubej múky a vody vymiesime tuhé cesto. Následne ho rozvaľkáme a narežeme nožom na pásy široké asi 2,5 cm a naukladáme na seba. Pokrájame na slíže a dáme do vriacej vody, ktorú sme si osolili a pridali aj trošku oleja. Varíme kým nevyplávajú.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania