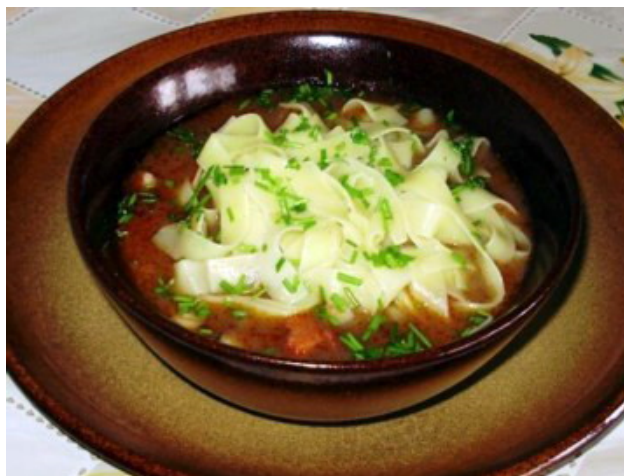


Fazuľová polievka s domácimi rezancami :)

Potrebuje: 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 rozvalkáme 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 ↑](#)