

Smilánská fazuľa :)

Potrebujeme: 1 čajový pohár veľkej hnedej (smilánskej) fazule, 1 cibuľu, mäta, olej, soľ a podľa chuti paradajky alebo paradajkový pretlak. Ak máme k dispozícii originálnu smilánsku fazuľu, paradajky alebo paradajkový pretlak nie sú potrebné.

Postup: fazuľu dáme variť do studenej vody na 2-3 hodiny. Keď začne voda vriieť, fazuľu zlejeme a vymeníme vodu. Keď opäť začne voda vriieť, pridáme na kúsky nakrájanú cibuľu a 2-3 polievkové lyžice oleja. Na začiatku je lepšie variť fazuľu bez soli (fazuľa rýchlejšie zmäkne a voda skôr vyvrie). Do zmäkutej, nie rozpadnutej, fazule pridáme soľ. a polovicu polievkovej lyžice suchej alebo čerstvej mäty.

Poznámka: ak máme k dispozícii iba bielu fazuľu, polievku pomaly zahustíme z extra pripravenej zmesi múky, paradajkového pretlaku (paradajok) a oleja.



[Bulharské recepty ↑](#)