

Polévka z bílých fazolí a sušených hub

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Fazole namočíme den předem do vody. Nebo požíjeme fazple v láku. Druhý den vodu vyměníme, přidáme 2 bobkové listy a nové koření (4kuličky) a vaříme do měkka. Při tom houby(dvě hrsti) zalijeme trochou teplé vody. Na másle necháme zesklivatět pórek (bílou část) a vsypeme papriku. Po krátkém zamíchání přidáme mouku a orestujeme. Jíšku zalijeme vývarem z fazolí a cca 15-20 minut povaříme. Do provařené polévky dáme bujón a podle potřeby zředíme. Vratíme fazole s houbami a společně provaříme. Nakonec odebereme trochu polévky a smícháme se smetanami. Vlijeme do polévky a vaříme už jen krátce. Dochutíme podle chuti pepřem, octem, cukrem a solí.

Ingredience

- **Pórek** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 4 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 100 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 200 g
- **Fazole v rajčatové omáčce** - 250 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 2 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 100 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

