

Polévka z bílých fazolí, hub a zakysané smetany

Suroviny

250 g bílých velkých fazolí
1-2 hrsti (sušených) hub
půl póru (bílá část)
plná lžice másla
2 lžice hladké mouky
lžička mleté papriky
100 g zakysané smetany
100 g sladké smetany
2 bobkové listy
4 kuličky nového koření
cukr + ocet dle chuti
sůl
bílý pepř
vývar nebo voda podle potřeby



Postup přípravy receptu

1. Fazole namočíme den předem do vody. Druhý den vodu vyměníme, přidáme bobkové listy a koření a vaříme do měkka. Při tom houby zalijeme trochou teplé vody.
2. Na másle necháme zesklovatět pórek a vsypeme papriku. Po krátkém zamíchání přidáme mouku a orestujeme. Jíšku zalijeme vývarem z fazolí a cca 15-20 minut povaříme.
3. Do provařené polévky (podle potřeby zředíme) vrátíme fazole s houbami a společně provaříme. Nakonec odebereme trochu polévky a smícháme se smetanami.
4. Vlijeme do polévky a vaříme už jen krátce. Dochutíme podle chuti, octem nebo cukrem.

Všem přeje dobrou chuť!