



Maďarská fazolová polévka

Ingredience

suché fazole: **80 g**
vývar z uzeného kolena: **700 ml**
maso z vyvařeného kolena: **100 g**
uzená slanina: **30 g**
cibule: **1 ks**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
bílá paprika: **1 ks**
zakysaná smetana: **60 g**
uzená paprika: **1 PL**
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Fazole namočíme den předem do studené vody a scedíme. Cibuli, slaninu, papriku, mrkev a petržel nakrájíme na kostičky. V hrnci necháme vypéct slaninu a krátce na ní osmahneme cibuli, mrkev, petržel a papriku. Zaprášíme uzenou paprikou, zalijeme vývarem, přidáme fazole a vaříme doměkka. Nakonec do...

Maďarská fazolová polévka - recept

Fazole namočíme den předem do studené vody a scedíme. Cibuli, slaninu, papriku, mrkev a petržel **nakrájíme na kostičky**.

V hrnci necháme **vypéct slaninu** a krátce na ní osmahneme cibuli, mrkev, petržel a papriku. Zaprášíme uzenou paprikou, zalijeme vývarem, přidáme fazole a vaříme doměkka. Nakonec do maďarské fazolové polévky přijde nakrájené **uzené maso**, které prohřejeme a polévku zjemníme zakysanou smetanou.

Maďarská fazolová polévka se dochutí pouze pepřem. Sůl není obvykle potřeba, protože vývar z uzeneho masa bývá sláný dost.

TIP: Do této fazolové polévky se někdy přidává i **maďarská papriková klobása**, která se postará o pikantní chuť.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí