



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Fazuľová polievka na kyslo

Budete potrebovať:

1 menšiu cibuľu
konzervu bielej fazule v slanom náleve (cca 400 g)
1 zemiak
250 ml smotany
lyžicu hladkej múky
lyžicu masť
strúčik cesnaku
bobkový list
nové korenie
ocot alebo citrónovú šťavu
čerstvo mleté čierne korenie
soľ

A takto na to:

Na masť si speňte na drobno nakrájanú cibuľu, pridajte nakrájaný zemiak, lyžičku mletej rasce, strúčik cesnaku, dobre premiešajte a zalejte litrom vody, osolte a pridajte nové korenie a bobkový list. Varte dokým nebude zemiak mäkký.

Pridajte bielu fazuľu, avšak bez aquafaby (tj. vody, v ktorej bola fazuľa v konzerve namočená). Aquafabu však nevyliievajte, krásne sa dá ďalej využiť, napr. pri príprave vegánskej majonézy. Z múky a smotany si vytvorte zátrepku. Vlejte do polievky, dobre premiešajte a povarte. Na záver polievku podľa chuti dochuťte octom, resp. citrónovou šťavou, voľba je na vás. Finálne dochuťte.