

Zelená fazuľka nakyslo

Potrebuje

- - 700g fazuľkových strukov
- - lyžica masla
- - 2 cibule
- - 3 PL hladkej múky
- - lyžička cukru
- - lyžička soli
- - ocot
- - 3 PL šľahačkovej smotany
- - 2 dl plnotučného mlieka
- - 2-3 Karičky
- - vajčka

Postup

Fazuľku pokrájam na menšie kusy a v osolenej vode varím spolu s pokrájanou cibuľou domäkka. Na maslo urobím svetlú zápražku (maslo a 1 lyžica hladkej múky), zalejem studenou vodou, uvarím a pridám do fazuľky. Z mlieka, smotany a 2 lyžíc múky pripravím zátrepku a vlejem do polievky. Karičku pridám nakoniec a všetko nechám prevrieť asi 5 minút. Potom dochutím octom, soľou, cukrom. Z vajčiek spravím po jednom volské oko, ktoré podávam k fazuľke.

Tento recept nám posla: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 6