

# Fazulova polievka

## Potrebuje

- - 300 g prerastenej slaniny
- - 1 konzerva sterilizovanej bielej fazule
- - 1 konzerva sterilizovanej červenej fazule
- - 1 pradajkový pretlak
- - 2 PL mletej sladkej papriky
- - 2 PL horčice
- - 300 g zemiakov
- - soľ

## Postup

Zemiaky ošúpeme, umyjeme, nakrájame na malé kocky a uvaríme v osolenej vode. Zatiaľ nakrájame slaninu na kocky, opečieme dosklovita, pridáme papriku, pretlak a horčicu. Do fazuľového základu pridáme oba druhy fazule aj s nálevom. Privedieme do varu. Nakoniec k fazuli pridáme uvarené zemiaky aj s vodou v ktorej sa varili. Rozvaríme asi 5 minút, odstavíme a podávame. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Marta

náročnosť:

čas: 50 minút

porcie: 4