

Polévka ze zelných fazolek

Suroviny:	zelené fazolky
	mrkev
	brambory
	máslo
	cibulka
	hladká mouka
	anglická slanina
	smetana 12%
	citronová šťáva (ocet)
	cukr
	vývar
	pažitka (petrželka)

Postup:

Na másle osmahneme cibulku, slaninu a poté zasypeme moukou, opražíme.

Zalijeme vývarem a vložíme nakrájené fazolky a mrkev, povaříme. Dochutíme citr. šťávou, solí, cukrem a smetanou. Nakonec vložíme zvlášť uvařené brambory na kostičky a pažitku.

Poznámka:

Do polévky můžeme přidat lžici kopru.

