

# FAZOLOVÁ POLÉVKA

## Suroviny

- 250 g bílých fazolí (mohou být i jiné druhy)
  - 2 lžíce sádla
  - 50 g anglické slaniny, nakrájené na kostičky
  - 2 cibule, pokrájené na plátky a rozčtvrcené
  - 2 červené papriky, nakrájené na kostičky
  - 1 lžíce hladké mouky
  - 2 lžíce sladké papriky
  - 1 papriková klobása, nakrájená na kolečka
  - sůl, pepř
  - špetka mletého chilli
  - 2 lžíce petrželky, nasekané
  - 3 stroužky česneku, rozdrčené
- // zakysanou smetanu na ozdobení//

## Příprava jídla

Fazole zalijte 1 litrem studené vody a nechte je namočené do druhého dne. Potom je v téže vodě, abyste nepřišli o vyluhované živiny, vařte asi 1–2 hodiny doměkka. Zatím **nesolte**, protože by pak fazole byly tvrdé. Po uvaření sceďte a vodu uchovejte.

Na oleji rozškvařte slaninu, přidejte cibuli, kostičky papriky a za stálého míchání opékejte asi 5 minut dorůžova. Posypte moukou a míchejte 2 minuty, pak zaprašte sladkou paprikou.

Zamíchejte a ihned přidejte scezené fazole. Ještě chvíli míchejte, aby vstřebaly všechny chutě a vůně obsažené v tuku.

Zalijte vodou, kterou jste si uchovali po scezení uvařených fazolí, a osolte. Přiveďte k varu, ztlumte a na mírném ohni za občasného míchání vařte spolu ještě 15 minut. Je-li polévka příliš hustá, přilijte ještě vodu.

Přidejte špetkou chilli, pepř na kolečka nakrájenou klobásu a už jen prohřejte. Polévku ochutnejte, případně dokořeňte. Pokud to máte rádi, mírně okyselte octem.

Vypněte a ochuťte utřeným česnekem a sekanou petrželkou. Podávejte a na talíři každou porci ozdobte lžící zakysané smetany.

Doma vařené fazole všechny chutě nasáknou nejlépe, ale v časové nouzi si můžete vypomocť plechovkou konzervovaných fazolí ve slaném nálevu. Část fazolí můžeme rozmixovat na zahuštění.

Snadné obměny dosáhnete, když nahradíte anglickou slaninu obyčejnou uzenou slaninou – polévka dostane zemitější a tradičnější chuť. Díky sušené italské (pancetta) nebo rakouské slanině (speck) zase získá na exkluzivitě.

Další chuťovou vrstvu získáte, když do základu spolu s cibulí přidáte nadrobno pokrájenou kořenovou zeleninu (**2 mrkve, 1 petržel a ¼ celeru**). Po zalití vodou z fazolí okořeňte polévku **koriandrem, dvěma bobkovými listy, pěti kuličkami pepře a pěti kuličkami nového koření**.

S bohatším základem, můžeme do polévky přidat ještě **300 g uzeného vepřového kolena bez kostí**.