

"Zmrzlinová" bílá polévka s fazolemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené fazole 1 plechovka
- mléko 500 ml
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- brambory 250 g
- vejce 2 ks
- ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku nakrájíme nadrobno a osmahneme v hrnci na oleji s máslem. Přidáme nadrobno pokrájený česnek, kmín a nakrájené oloupané brambory. Trochu zasmažíme a zalijeme mlékem + zbytek vodou, přivedeme k varu a okořeníme - kmínem, solí a pepřem.

Až brambory změkknou, přidáme fazole (bez nálevu) a vařená vejce pokrájená na kostičky. Nakonec okyselíme octem a krátce povaříme.

Kdo má radši hustší polévky, může zahustit moukou s vodou, ale u této polévky není třeba. Také můžeme přidat zelenou petrželku nebo kopr - podle chuti.

Zmrzlinová polévka se jí říká proto, že se dá jíst jak studená, tak teplá. :)

Mně ji vařila babička a moc jsem ji milovala!