Fazolová polévka se zeleninou

Doba přípravy: 0 min, doba vaření: 0 min

Ingredience:
1 větší cibule, nakrájené najemno
100g anglické slaniny, nakrájené na malé kostičky
40g másla
150g mrkve, nahrubo nastrouhané
celer - 4 řapíky nakrájené nebo 80g nahrubo nastrouhané
60g petržele, nahrubo nastrouhaný
přibližně 250g brambor, nakrájené na kostičky o velikosti sousta
1 KL soli
1/2 KL pepře
4 stroužky česneku, rozmačkané
hrst petrželové natě, 3/4 odložené na zdobení
1 PL majoránky
200ml polotučného mléka
1 PL hladké mouky
1 konzerva bílých fazolí v nálevu - 425ml
1 konzerva červených fazolí v nálevu - 425ml
1,75l vody
2 PL (40g) krupice
(* PL - polévková lžíce)(* KL - kávová lžička)

Postup:
Ve větším hrnci rozpustíme máslo a osmažíme cibuli a slaninu. Až zezlátnou, přidáme zeleninu - mrkev, celer a petržel. Smažíme dvě minuty a poté přidáme brambory. Smažíme další minutu a zasypeme krupicí. Minutu mícháme, přidáme sůl, pepř a majoránku, zalejeme vodou a uvedeme k varu.

Mezitím otevřeme fazole, vylejeme na sítko a necháme okapat nálev. Polévku vaříme, dokud není zelenina a brambory měkké, potom přidáme fazole a zahustíme moukou rozšlehanou v mléce.

Povaříme dalších 10 minut, poté přidáme petrželku a česnek. Po minutě fazolovou polévku odstavíme. Můžeme případně dochutit solí a pepřem. Na talíři ozdobíme zbytkem petrželky.