

Fazolové lusky na kyselo

1 pokrájená cibulka

olej

(50 g slaniny na kostičky nebo tofuslaninky)

100 ml zeleninového
vývaru nebo horké vody s 1/2 kostky zeleninového bujonu

400 g mražených krájených fazolových lusků

2 lžíce octa nebo o trochu víc kyselého nálevu

sůl, pepř

1/2 kelímku kysané smetany či náhrady smetany

Cibulku zesklivatíme, (přidáme slaninu a orestujeme). Vsypeme ještě zmrzlé lusky, zalijeme vývarem, trochu okyselíme a zprudka vaříme do zredukování tekutiny cca 5 minut. Vmícháme kysanou smetanu, prohřejeme a dochutíme.

Podáváme s pečivem či vařenými brambory.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---