



# Maslové fazuľky v krémovej omáčke

## Recepty



Hlavné chody



Na každý deň



20 min



2



2.8

27



## Budete potrebovať

maslová fazuľa	1 konzerva
pór	1/2
maslo	1 PL
oravská slanina	50 g
červená paprika sladká Vitana	1 ČL
rasca mletá Vitana	1/2 ČL
hladká múka	1 a 1/2 PL

voda	200 ml
tekutý bujón kurací Vitana	1 lyžička alebo podľa potreby
krémová smotana na omáčky	100 g

## Príprava receptu

Na masle opečieme nakrájaný pór.

Pridáme nadrobno nakrájanú slaninu a restujeme.

Vsypeme prepláchnutú maslovú fazuľu. Pridáme červenú papriku, rascu, nasekaný alebo pretlačený cesnak a minútu opekáme.

Zmes v panvici poprášime hladkou múkou a premiešame.

Vlejeme vodu, pridáme 1 lyžičku tekutého kuracieho bujónu a varíme cca 5 minút do zhustnutia.

Na záver vlejeme krémovú smotanu do omáčok a chvíľku povaríme. Dosolíme podľa potreby.

Fazuľky posypeme parmezánom a vňatkou a ako prílohu podávame opečený chlieb.



Paprika sladká mletá

Tekutý bujón Kurací