



Bílá fazolová polévka s klobásovou drobenkou a rozmarýnem

Ingredience:

4 porce
100 g sušených bílých fazolí
1 Schneider klobásu na vaření
2 větvičky rozmarýnu
30 g panko strouhanky
1 větší cibule
50 g másla
50 ml bílého vína
2 stroužky česneku
500 ml kuřecího vývaru
200 ml plnotučného mléka
Sůl, pepř, olivový olej

Postup:

Fazole namočíme do studené vody přes noc. Jemně nasekanou cibulku zpěníme na polovině másla a trošce oleje. Přidáme nasekaný česnek nahrubo a zarestujeme. Nechceme žádnou barvu. Přidáme bílé víno a necháme odpařit alkohol. Přidáme přecezené fazole a kuřecí vývar. Vaříme doměkka, to může trvat různě (u mě to bylo za hodinku měkké). Zhruba jednu pětinu fazolí dáme stranou a přidáme mléko. Přivedeme k varu. Osolíme a rozmixujeme dohladka. Konzistence by měla být krémová. Přidáme zbytek másla a rozmícháme. Podle hustoty naředíme mlékem či vývarem.

Klobásu nakrájíme na malé kousky (kostičky), je lepší, když je dobře vychlazená. Vložíme na teflonovou pánev a opečeme dozlatova. Přidáme strouhanku a necháme spolu opéct. Opepříme. Přendáme na kuchyňský papír, aby se osušila.

Rozmarýn nasekáme najemno a smícháme s olivovým olejem v poměru 1 ku 2. Nakonec vlijeme polévku do misky, navrch dáme pár celých fazolí, drobenku a zakapeme rozmarýnovým olejem. Dobrou chuť!

Tento recept pro nás připravil

<http://www.ohmychef.cz/>

