

# Kluci v akci

## Jarní fazolová polévka

10 porcí



Nedivte se, že za sychravého podzimu uvádíme jarní polévku. Soutěž o nejlepší školní oběd byla vyhlášena v jarních měsících. Při celoroční nabídce bylinek ovšem není problém takovou polévku uvařit ani na podzim. Můžete použít i bylinky mražené nebo sušené.

125 g bílých fazolí

125 g červených fazolí

50 g sádla

40 g cibule

60 g hladké mouky

50 g česneku

35 g mrkve

35 g celeru

35 g petržele

směs čerstvých bylinek (petrželová a celerová nať, pažitka, bazalka, libeček)

Přebrané fazole dobře propláchneme, zalijeme vodou a namočíme přes noc, nejméně však na tři hodiny a uvaříme doměkka. Vodu před vařením ještě jednou vyměníme.

Na sádle osmahneme cibuli a zeleninu dozlatova, vmícháme hladkou mouku, osmahneme a zalijeme vodou a vaříme 15 minut. Přidáme uvařené fazole, bylinky, prolisovaný česnek, majoránku a ještě krátce povaříme.