Fazolová polévka s uzeným masem a klobásou

https://www.varimesmarcelou.cz/fazolova-polevka-s-uzenym-masem-a-klobasou

Fazolová polévka s uzeným masem a klobásou je velmi lahodná, sytá a výborně stravitelná. Poměrně dlouho jsem se bála zařadit fazole do svého jídelníčku s ohledem na absenci žlučníku. Ale nyní se už nebojím, protože vím jak na ně, myslím na ty fazole.

Na přípravu 6 porcí fazolové polévky s uzeným masem a klobásou budeme potřebovat

Na vaření uzeného vepřového kolena

- 1 uzené koleno s kůží i s kostí (1,3 kg)
- Dostatečné množství vody, aby bylo koleno ponořené pod vodou
- 1 mrkev překrojenou na polovinu
- 1 cibuli i se slupkou překrojenou na čtvrtiny
- 2 větší stroužky česneku, rozmáčknuté nožem naplocho
- 1 bobkový list přelomený na polovinu
- 8 kuliček černého pepře rozdrceného
- 1 čajovou lžičku celého kmínu

Na polévku

- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 1 čajovou lžičku nasekaného rozmarýnu
- 40 g uzeného špeku nakrájeného na drobné kostičky
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky (vrchem)
- 1 polévkovou lžíci mouky krupice (vrchem)
- 2 čajové lžičky mleté sladké papriky
- 1,5 litru vývaru z uzeného vepřového kolena
- 300 g uzeného masa z kolena, nakrájeného na velikosti sousta
- 150 g bílých fazolí v suchém stavu
- 1 nožičku dobré klobásy (třeba Dunajské) nakrájenou na kolečka
- Nasekaný kopr na dozdobení

Doba vaření uzeného kolena: 2 hodiny

Doba namočení fazolí: minimálně 12 hodin

Doba vaření fazolí: 80 minut (musí být máslově měkké)

Postup přípravy fazolové polévky s uzeným masem a klobásou

Přípravu fazolové polévky s uzeným masem a klobásou je dobré si rozdělit do dvou dnů. První den uvařit uzené vepřové koleno a nechat ho ve vývaru zchladnout. Maso musí být měkké a odpadat od kosti. Vaříme ho v dostatečném množství vody minimálně 2 hodiny se surovinami, uvedenými v horní části receptu. Uvaříme si také předem namočené fazole.

U fazolí je důležité, abychom vodu, ve které jsou namočeny, před vařením vyměnili minimálně 2x. Pak v polovině varu (po 40 minutách) z fazolí vodu opět slijeme a nepoužíváme. Zalijeme je novou vodou a opakovaně je přivedeme k varu a vaříme dalších 40 minut. Z máslově měkkých fazolí vodu, ve které se vařily, opět vylijeme, a ještě je propláchneme studenou vodou. Pokud to tak neuděláme, budeme mít velké potíže s trávením a nadýmáním.

Jak uvařit fazole aby byly dobře stravitelné? Nebojte se toho. Mám vyzkoušený postup vaření fazolí, po kterém nebudete mít nepříjemný pocit nadýmání. Přečtěte si můj článek v sekci Kuchařská abeceda, písmeno V a budete vědět všechno co potřebujete o správném vaření fazolí znát.

Druhý den do hrnce, ve kterém budeme vařit polévku, dáme kostičky cibule, kostičky uzeného špeku, nasekaný rozmarýn a sádlo. Vše smažíme a mícháme 5-8 minut. Zasmaženou cibuli zasypeme hladkou moukou i moukou krupice a smažíme další 3 minuty. Do cibulové jíšky přisypeme 2 čajové lžičky mleté sladké papriky.

Promícháme, aby se paprika rozpustila v tuku, a polévkový základ zalijeme přecezeným studeným vývarem z uzeného kolena.

Metličkou promícháme a od bodu varu na mírném ohni necháme probublávat 15 minut. Mezi tím si nakrájíme maso na velikost sousta, mrkev z vývaru na kostičky a klobásu na kolečka.

Množství vařeného uzeného masa přidáme dle vlastního uvážení. Já jsem použila jen 300 g libového masa. Zbytek libového masa jsem zapekla s těstovinami. Kůži, kosti a sádlo z uzeného kolena jsem odstranila.

Do provařené polévky přidáme uzené maso, mrkev, klobásu i fazole.

Vše necháme společně prohřát 5 minut. Polévku ochutnáme, zda jsou chutě dle našich představ. Já jsem ještě přidala 2x na špičku nože kajenského pepře, vy ale nemusíte, záleží na vaší volbě.

Polévku na talířích dozdobíme nasekaným koprem. Chuťově to k sobě báječně ladí.