

# Fazolová polévka s uzeným masem a klobásou

<https://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 lžící [sádla](#)
- 1 čajovou lžičku nasekaného [rozmarýnu](#)
- 40 g [uzeného špeku](#) nakrájeného na drobné kostičky
- 1 polévkovou lžící hladké mouky (vrchem)
- 1 polévkovou lžící 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 namočené, 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.