

Fazolová polévka s těstovinami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 8 plátků
- Pórek 2 ks
- Mrkve 4 ks
- Fazole 1 plechovka
- Drůbeží vývar 1 l
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Polévkové těstoviny 50 g
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

8 plátků anglické slaniny nasucho opečte dokřupava. Pak k ní přihodte 2 pórků a 4 mrkve, na půlkolečka, a opečte 5 minut. Přidejte konzervu fazolí, slitou, 1 l drůbežího vývaru a 2 lžíce rajčatového pyré, promíchejte, přiveďte k varu a přidejte 50 g polévkových těstovin. Vařte doměkka. Nakonec vmíchejte hrst petrželky.