

Fazolová polévka s klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Klobása 200 g
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Drůbeží vývar 1 l
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Saturejka 1 špetka
- Bílé fazole 2 plechovka
- Zelené fazolky 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na lžíci olivového oleje dozlatova opékejte 200 g klobásy, na plátky. Ztlumte a přidejte 1 červenou cibuli a stroužek česneku, nadrobno. Opékejte další 3 minuty, pak zalijte litrem drůbežího vývaru. Osolte, opepřete, přidejte špetku saturejky a přiveďte k varu. Vsypete 2 konzervy bílých fazolí, slitých, 150 g zelených fazolek, pokrájených, a vařte asi 4 minuty doměkka. Ozdobte třešňovými rajčátky a balzamikem.

