

Polévka ze zelených bobů

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- maso na vývar 300 g
- cibule 1 ks
- tymián 2 snítka
- nové koření 3 kulička
- žemle kajzerky 2 ks
- Knorr Bohatý bujón Hovězí 2 ks
- Rama Cremefine na vaření 100 ml
- majoránka 1 špetka
- bobkový list 2 ks
- česnek 2 stroužek
- mrkev 2 ks
- máta 1 svazek
- boby 200 g
- celý pepř 4 kulička
- olivový olej 80 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Zeleninu umyjte a oloupejte. Maso umyjte a zalijte 1,5 litrem studené vody. Přiveďte k varu a odstraň vzniklou pěnu. Přidejte koření a 2 kališky Knorr Bohatý bujón Hovězí. Vše vařte cca 40 minut.

Během vaření polévky oloupejte rozmrazené boby, nakrájejte cibuli a česnek.

V hrnci osmažte na olivovém oleji cibuli, následně přidejte česnek a boby. Vše zalijte přecezeným vývarem a vařte po dobu cca 20 minut. Poté, pomocí dírkované naběračky vyndejte z polévky část bobů.

Zbytek důkladně rozmixujte.

Do polévky vlijte smetanu a přidejte k ní celé boby. Okořeňte pro zvýraznění chuti posekaným tymiánem, majoránkou a čerstvou mátou. Polévka chutná nejlépe s česnekovými topinkami.

Příprav topinky: kajzerky nakrájejte na centimetrové kostičky. Následně nakrájejte česnek, vhodte ho na rozehřátý olivový olej, chvíli smažte a poté přidejte kousky kajzerky. Ztlumte oheň a za stálého míchání smažte, dokud kostičky nebudou mít zlatou barvu.