

FAZOLOVÁ POLÉVKA S CHILLI, CHORIZEM, UZENÝM ŽEBREM A ČEDAREM

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené fazole 300 g
- chorizo 1 ks
- uzené žebra 1 kg
- cibule 2 ks
- nové koření 5 kulička
- bobkový list 2 ks
- karotka 100 g
- celer 100 g
- tomaty v plechu 400 g
- vývar z uzených kostí 700 ml
- vývar s fazolí 200 ml
- strouhaný čedar 100 g
- chilli 0.5 lžička
- kmín 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzená žebra uvaříme ve vodě s cibulí, novým kořením a bobkovým listem doměkka. Fazole uvaříme,

trochu vývaru odebereme a zbytek scedíme. Na oleji orestujeme mrkev, celer, řapíkatý celer, cibuli nakrájenou najemno a chorizo. Přidáme chilli, kmín, tomaty v plechu, přilijeme vývar z fazolí a kostí. Vaříme asi 30 minut, poté zjemníme smetanou. Na talíři jednotlivé porce zdobíme sekaným koriandrem a strouhaným čedarem.