

Fazolová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- vařené bílé fazole 400 g
- zelená paprika 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 0.1 l
- rajčata 400 g
- marovská klobása 2 ks
- hovězí nebo zeleninový vývar 1 l
- petrželka, celerová nať, pažitka 1 1 snítka
- sůl, pepř, pálivá paprika, cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci osmažíme na oleji na nudličky nakrájenou papriku, cibuli, česnek, petrželku, celer, sůl a pepř. Zalijeme zeleninovým vývarem. Povaříme asi 5 minut. Postupně přidáme oloupaná, nakrájená rajčata, fazole a vaříme dalších 10 minut. Mezitím opečeme klobásu a přidáme ji do polévky před koncem vaření. Dochutíme, lehce provaříme a podáváme posypané sekanou pažitkou.