

Tomatová polévka s klobásou a fazolemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- na smažení olej 1 ks
- kvalitní pikantní klobása 1 ks
- sladká mletá paprika 1 lžička
- cherry rajčátka 100 g
- zelené fazolové lusky 1 hrst
- rajský protlak 1 plechovka
- fazolky (bílé v tomatě, tmavé nebo mix) 1 plechovka
- podle chuti pepř a sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli i česnek oloupeme a společně pokrájíme. V hlubším hrnci rozežřejeme olej a cibulku zlehka orestujeme.

Klobásu pokrájíme na kolečka a přidáme k cibulce. Nesmažíme ji dlouho, spíš jen necháme provonět. Dále k oleji přidáme papriku. Vše promícháme a zalijeme litrem vlažné vody.

Přidáme očištěná pokrájená rajčátka, zelené fazolky, půlku protlaku, česnek a fazolky z plechovky.

Vše promícháme a necháme povařit, dokud se chutě dokonale nepropojí. Na závěr polévku podle vlastní potřeby dochutíme solí a pepřem.