

Mexická dršťková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Dršťky 1 balení
- Fazole v chilli omáčce 1 plechovka
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Uzený špek 100 g
- Chilli 5 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uzený špek na kostičky, dáme do hrnce a na něj cibulku na kostičky, Osmažit do růžova, přidat fazole v plechovce, nechat zhruba 5min. povařit, přidat dršťky, chilli koření, pepř a sůl podle chuti. Zalijeme vodou, a povaříme cca 5-10 min. Nezahušťuje se, fazole se téměř rozvaří, alespoň jejich část a polévka se tak zahustí. Můžeme přidat tradiční majoránku. Podáváme s čerstvým chlebem nebo pečivem.