Kuřecí vývar s chilli a fazolemi

Kategorie: Polévky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Vařené kuřecí paličky 4 ks
- Sterilované červené fazole 150 g
- Chilli pasta 1 lžička
- Kuřecí vývar 1 l
- Sladká paprika 2 lžička
- Červená paprika 3 ks
- Cibule velká 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nasekanou cibuli, přidáme chilli pastu a nakrájenou červenou i mlekou papriku a necháme podusit. Pak zalijeme vývarem, přidáme fazole a maso a prohřejeme. Polévku ochutíme solí a troškou citronové šťávy.