

Špaldová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Špalda 200 g
- Bílé fazole 100 g
- Červené fazole 100 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek - nakrájený na plátky 3 stroužek
- Loupaná rajčata 1 plechovka
- Sůl 1 špetka
- Peppr černý mletý 0.5 lžička
- Rozmarýn 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špaldu nechte namočenou 2 hodiny v osolené vodě. Poté ji scedte, zalijte studenou vodou, uveďte do varu, mírně povařte asi 3/4 hodiny nebo dokud nebude měkká, ale ještě pevná na skus. (Zrnka špalidy mají výraznou chuť, popsatelnou snad jako „zemitá“ nebo „přírodní“; rozhodně jí přijdete na chuť.) Jeden stroužek česneku osmahněte na části oleje v hrnci, čímž se nádherně rozvoní. Vlijte rajčata se šťávou, půl hodinky povařte. Na zbylém oleji osmahněte zbylý česnek a sekaný rozmarýn, přilijte povařená rajčata, promíchejte. Přidejte fazole z konzervy, uveďte do varu a vsypte špaldu, povařte

ještě čtvrt hodinky. Ozdobte snítkami rozmarýnu. Můžete na talíři přelit i přes plátek opečené bagety nebo chleba, což se s italskými polévkami dělá hodně často - možná tento zvyk trochu „zelegantněl“ do podoby chlebových krutonků (osmažených kostiček pečiva), kterými se polévky posypávají. Ostatně se špaldovou to můžete zkusit také.