

Chilli pивní polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 200 g
- Loupaná rajčata 200 g
- Kuřecí vývar 8 dl
- Pivo 2 dl
- Sterilované červené fazole 120 g
- Cibule 2 ks
- Olivový olej 0.5 dl
- Česnek 1 stroužek
- Červená chilli paprička 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Kmín, mletá paprika - dle chuti 2 špetka
- Oregano, mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli a česnek zesklivatíme v kastrolu na rozehřátém oleji. Přidáme kmín, mletou papriku a chilli papričku a mícháme 30 vteřin. Přidáme mleté maso a za stálého míchání ho opečeme do hezké červené barvy. Pak přidáme překrájená rajčata, bobkový list, vývar a pivo, ochutíme oreganem, pepřem a solí, promícháme a zvolna vaříme asi 30 minut. Během vaření podle potřeby dolijeme horkou vodou. Nakonec přidáme slité a propláchnuté fazole, promícháme a polévku

2 minuty pomalu dovaříme.