

Fazolová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- řapíkatý celer 0.5 svazek
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Oregano 1 lžička
- Rajčata loupaná v nálevu 1 plechovka
- Bílé fazole v nálevu 500 g
- Balkánský sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpalte olej a nejdřív zprudka, pak na mírnějším ohni na něm asi osm minut opékejte osolenou a opepřenou mrkev nakrájenou na kostičky, nadrobno nasekanou cibuli, celer na kostičky a

česnek nakrájený na plátky. Přidejte rajčata loupaná v nálevu, protlak, oregano, podlijte 1 l vody a vařte, dokud zelenina nezměkne. Pak do polévky vmíchejte fazole, vařte ještě pár minut, nakonec dosolte podle chuti. Před podáváním posypte nadrobeným balkánským sýrem, případně přidejte trochu čerstvé petrželky.