Marocká polévka s cizrnou

Kategorie: Polévky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Rajčata loupaná v nálevu 1 plechovka
- Cizrna v nálevu 400 g 1 plechovka
- Cibule střední - nakrájená nadrobno 1 ks
- Řapíkatý celer - krájený na 0,5 cm kousky 2 ks
- Fazole v nálevu 100 g
- Kmín mletý 2 lžička
- Zeleninový bujon 1.5 ks
- Šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- Kůra z 1/2 citronu 1 ks
- Koriandr - listy 1 hrst
- Olej 4 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maroko

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozehřejte olej. Na mírném ohni osmahněte za pravidelného míchání cibulku a celer, dokud

nezměknou (asi 10 min). Mezitím si v 600 ml horké vody rozpusťte bujón a odložte stranou.

Přisypte k cibulce kmín a smažte další minutu. Zvyšte plamen, přidejte vývar, rajčata, cizrnu a trochu pepře z mlýnku. Nechte 8 minut probublávat. Přidejte citronovou kůru a šťávu a fazole. Vařte další 2 minuty. Ochutnejte a dosolte, je-li třeba.

Těsně před podáváním nasypejte do polévky koriandr.