

Barevná fazolová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Mrkev - nakrájená na kostičky 2 ks
- Cibule - nakrájená na kostičky 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Oregano 1 lžička
- Rajčata loupaná v nálevu 1 plechovka
- Rajský protlak 1 lžíce
- Bílé fazole v nálevu 500 g 1 plechovka
- Balkánský sýr - nahrubo nasekaný 100 g

Doba přípravy: 40 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, cibuli, celer a česnek. Přidejte rajčata, protlak, oregano, podlijte 1,25 l vody a vařte, dokud zelenina nezměkne. Pak do polévky vmíchejte fazole, vařte ještě pár minut,

nakonec dosolte podle chuti. Před podáváním posypte sýrem, případně přidejte trochu čerstvé petrželky.