

Fazolová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- mrkev 2 ks
- fazole červené 0.5 balíček
- pórek 1 ks
- pohanka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole předem asi na 4 hodiny namočíme do studené vody. V téže vodě je potom uvaříme doměkka. Přidáme nakrájenou mrkev, pórek a pohanku.

Osolíme a opepříme. Povaříme do změknutí zeleniny. Nakonec přidáme nastrouhaný česnek. Můžeme podle chuti doplnit sušenými či čerstvými bylinkami. Polévku podáváme s pečivem.