Argentinská fazolová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Barevné fazole 230 g
- Drůbeží vývar 2 l
- Rajčatový protlak 500 g
- Slanina 100 g
- Cibule 100 g
- Celer 100 g
- Česnek 4 stroužek
- Mrkev 100 g
- Chilli paprika 0.5 ks
- Oregano 0.5 lžička
- Mletá paprika 0.5 lžička
- Tymián 0.5 lžička
- Drcený pepř 0.5 lžička
- Rajčata 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Argentina

Počet porcí: 4

Postup:

Předem namočené fazole uvaříme v drůbežím vývaru doměkka. Ke konci přidáme rajský protlak. Vaříme ještě 10 minut.

Na slanině nakrájené na kostičky orestujeme nakrájenou cibuli, nastrouhanou mrkev a celer. Přidáme nakrájená rajčata a orestujeme.
Přidáme do polévky a dochutíme čerstvým kořením.