Argentinská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Barevné fazole 250 g
- Drůbeží vývar 2 l
- Rajčatový protlak 500 g
- Slanina 100 g
- Cibule 100 g
- Česnek 5 stroužek
- Rajčata 200 g
- Celer 100 g
- Mrkev 100 g
- Mletá paprika 1 lžíce
- Chilli papřička 1 ks
- Oregano 0.5 lžička
- Tymián 0.5 lžička
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Argentina

Postup:

Fazole si uvaříme v drůbežím vývaru. Zatím co se vaří si na pokrájené slanině orestujeme cibuli s pokrájeným česnekem, potom přidáme nastrouhanou mrkev, celer, nakrájená rajčata a všechnu zeleninku orestujeme. Pak přidáme do vývaru s fazolemi, kam dáme i mletou papriku, oregáno, tymián,pepř a dosolíme, ještě kdo má rád polévky ostřejší, dá chilli papřičku. Před dokončením dáme rajčatový protlak a chvíli ještě povaříme.