



Fazolová polévka

Ingredience

bílé fazole: **100 g**
červené fazole: **30 g**
anglická slanina: **30 g**
cibule: **1 ks**
paprika: **1 ks**
klobása: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
olej
ocet
chilli
sůl
pepř
sladká paprika
majoránka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Fazole necháme namočené do druhého dne. Ve stejné vodě uvaříme doměčka. Slaninu nakrájíme nadrobno, cibuli na plátky, klobásu na kolečka, papriku na kostičky, česnek prolisujeme a petrželku nasekáme. Na rozpáleném oleji osmahneme cibulku a slaninu, přidáme papriku a asi 5 minut společně opékáme....

Fazolová polévka - recept

Fazole necháme namočené do druhého dne. Ve stejné vodě uvaříme doměkka. Slaninu nakrájíme nadrobno, cibuli na plátky, klobásu na kolečka, papriku na kostičky, česnek prolisujeme a petrželku nasekáme.

Na rozpáleném oleji osmahneme cibulku a slaninu, přidáme papriku a asi 5 minut společně opékáme. Přidáme scezené fazole (vodu necháme na pozdější použití), zaprášíme sladkou paprikou a promícháme. Zalijeme vodou z fazolí, osolíme a vaříme asi 20 minut. Poté přidáme klobásu, česnek, majoránku a trošku chilli. Pokud je potřeba, dokořeníme nebo přidáme trochu octa podle chuti. Společně povaříme, aby se spojily chutě, a můžeme podávat.

Fazolová polévka se servíruje s čerstvým chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí