



## Ribollita

### Ingredience

bílé fazole: 300 g  
cibule: 1 ks  
kapusta: ¼ hlávky  
mrkev: 2 ks  
zralá rajčata: 400 g  
olivový olej  
mletý pepř  
sůl  
den starý chléb: 400 g  
brambora: 1 ks  
bazalka  
šalvěj  
petrželka  
celerová nať

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Fazole necháme přes noc namočené ve vodě. Vodu druhý den slijeme a fazole dáme vařit doměkka. Listy kapusty nakrájíme na kousky, rajčata spaříme vodou, oloupeme a rozpůlíme. Vydlabeme semínka a dužinu nakrájíme na kostičky. Bramboru nakrájíme na kostky, mrkev s cibulí najemno a bylinky nasekáme a...**

## Ribollita - recept

Fazole necháme přes noc namočené ve vodě. Vodu druhý den slijeme a fazole dáme vařit doměkka. Listy kapusty nakrájíme na kousky, rajčata spaříme vodou, oloupeme a rozpůlíme. Vydlabeme semínka a dužinu nakrájíme na kostičky. Bramboru nakrájíme na kostky, mrkev s cibulí najemno a bylinky nasekáme a vše lehce opečeme na olivovém oleji. Jak nám cibule zezlátne, přidáme do hrnce rajčata a fazole i s vodou, kapustu i nakrájenou bramboru. Když brambory změknu, osolíme a opepříme. Přilijeme vroucí vodu dle požadované hustoty a necháme asi hodinu pomalu vařit. Chleba navrstvíme do většího hrnce, zalijeme hotovou polévkou a necháme do druhého dne uležet. Poté ještě krátce povaříme. **Ribollita** musí být hodně hustá.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí