

Kubánská polévka z černých fazolí

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

450 g černých fazolí
1 hrnek posekané cibule
1 lžíce margarínu nebo másla
4 hrnky vody
1 kostka hovězího bujónu
350 g šunky / dušená /
2 bobkové listy
0,5 lžičky tymiánu / sušený
0,5 lžičky oregána / sušené
0,5 lžičky soli
1 sušená červená paprika / celá
1 hrnek zelené masité papriky / posekané
0,33 hrnku tuzemáku
1 hrnek kyselé smetany

Postup

Fazole namoč přes noc do vody . Druhý den vodu sced' a nech důkladně okapat . V 4 Litrové kastrole opeč na másle nebo margarínu cibuli až je měkká , ale ne zbarvená . / Musí zůstat bílá / Přidej namočené fazole , 4 hrnky vody , bujónovou kostku šunku / nakrájenou na 4-6 klínků , bobk.list , oregano tymián , sůl a pepř . Přiveď k varu a stáhni plamen . Přikrej a dus až jsou fazole měkké asi 1 - 1,5 hodiny . Když jsou fazole měkké , odeber 1 hrnek a dej je do mísy . Za použití šťouchadla na brambory / nebo vidličky / je rozmačkej na kaši a dej zpátky do polévky . Vyndej šunku , nakrájej ji na kostičky a dej ji zpátky . Vyndej bobkový list a sušenou červenou papriku . K fazolím přidej zelenou papriku a rum a pomalu vař přikryté 15 minut . □ Polévku můžeš podávat se smetanou

Poznámka

Cuban Black Bean Soup