

Fazolová polévka se zakysanou smetanou

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:



Suroviny

2 lžíce oleje
2 cibule, nakrájené nadrobno
2 stroužky česneku
250 g mletého hovězího masa
sůl a mletý pepř
2 lžičky mexického koření
1 lžíce rajčatového protlaku nebo pyré
4 velká rajčata a oloupaná
1-2 chilli papričky, zbavené semen a posekané
1 l masového vývaru, nejlépe hovězího (i z kostky)
400 g konzervovaných barevných fazolí bez nálevu
kysaná smetana k podávání
hrst natě čerstvého koriandru
trochu limetkové šťávy

Postup

1. V hrnci rozežřejeme olej a osmahneme na něm do růžova nakrájenou cibulku a usekaný česnek. Přidáme mleté maso a osmahneme ho ze všech stran do hněda.
2. Ochutíme solí, pepřem, mexickým kořením, vmícháme rajčatový protlak, osmahneme a přidáme na kostičky nakrájená a oloupaná rajčata a chilli papričky. Zalijeme vývarem, uvedeme do varu a vaříme asi 20-25 minut, dokud maso není měkké. Ke konci varu do polévky přidáme slité fazole a dolijeme vodou nebo vývarem.
3. Polévku dochutíme limetkovou šťávou a solí. Podáváme s kysanou smetanou posypané usekaným čerstvým koriandrem.