

Fazolová polévka s tuňákem v pomalém hrnci

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 KL oleje

2 stroužky cesneku, nakrájené na kosticky

1,5 l zeleninového vývaru

500 g bílých fazolí, namočených přes noc

500 g rajcat, nakrájených na kosticky, nebo z konzervy

2 konzervy tuňáka ve vlastní stáve, každá ca. 150 g netto

11 KL susené bazalky

sůl

pepř



Postup

Na pánvi osmažte cesnek na oleji do hneda, vyjmete jej a zahodte. Olej dejte do pomalého hrnce spolu s fazolí a vývarem. Varte na HIGH 2 hodiny, potom na LOW 8 hodin, nebo na HIGH dohromady 6 hodin. Do hrnce přidejte zbylé ingredience a varte jeste 30 minut na HIGH.