

Argentinská fazolová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

230 g barevných fazolí
2 l drůbežího vývaru
500 g rajčatového protlaku
100 g slaniny
100 g cibule
100 g celeru
4 stroužky česneku
100 g mrkve
chilli papričky
oregáno
mletá paprika
tymián
drcený pepř
200 g rajčat.

Postup

Předem namočené fazole uvaříme v drůbežím vývaru doměkka. Ke konci přidáme rajský protlak. Vaříme ještě 10 minut.

Na slanině nakrájené na kostičky orestujeme nakrájenou cibuli, nastrouhanou mrkev a celer. Přidáme nakrájená rajčata a orestujeme.

Přidáme do polévky a dochutíme čerstvým kořením.