

Debrecínská fazolová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g bílých fazolí
1 paprika
2 cibule
1 svazek zeleninových natí
500 g rajčat
4 debrecínské párky
2 stroužky česneku
2 lžíce oleje
sůl
pepř
pálivá paprika
cukr
pažitka

Postup

Fazole propláchneme, zalijeme vodou a necháme do druhého dne nabobtnat. Druhý den vaříme zvolna (v té samé vodě) asi 1-2 hodiny. Nakrájíme papriku a cibuli, nasekáme zeleninové natě a utřeme česnek. Vše smícháme a tuto směs osmahneme na rozpáleném oleji. Vmícháme do fazolí a vaříme asi 20 minut. Přidáme oloupaná rajčata nakrájená na kostky, dochutíme solí, pepřem, paprikou, cukrem a nakonec přidáme kolečka párků, chvíli prohřejeme a nakonec sypeme drobně nasekanou pažitkou.