

Debrecínská fazolovka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

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

Postup

Fazole propláchneme, zalijeme 1,5 litrem vody a přiklopené necháme bobtnat do druhého dne. Vaříme zvolna v téže vodě asi 1-2 hodiny.

Nakrájíme papriku a cibuli, nasekáme zeleninové natě a utřeme česnek, vše smícháme a osmahneme na rozpáleném oleji, vmícháme do fazolí a přiklopené vaříme 20 minut. Přidáme oloupaná rajčata nakrájená na kostky a nakonec polévku dochutíme solí, pepřem, paprikou a cukrem.

Vložíme na kolečka nakrájenou klobásu, chvílku prohřejeme a podáváme s nadrobno nasekanou pažitkou.