

Bramborová polévka s fazolemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

282 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-polevka-s-fazolemi>

Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmažíme na oleji do lehkého zrudnutí. Přidáme oškrábané, omyté a na kostičky nakrájené brambory a krátce je opečeme. Zalijeme vodou, přidáme kmín, sůl a vaříme, dokud brambory nezměknou. Polévku zahustíme jíškou, ochutíme bujóny a povaříme. Na závěr přidáme fazole, necháme polévku přejít varem a přidáme sušenou petrželku.

Ingredience

- ✓ 2 l vody
- ✓ 3 střední brambory
- ✓ 1 cibule
- ✓ špetka mletého kmínu
- ✓ sůl dle potřeby
- ✓ 2 bujóny
- ✓ 5 lžic světlé instantní jíšky
- ✓ 1 konzerva červených fazolí ve slaném nálevu
- ✓ 1 lžice sušené petrželky
- ✓ 2 lžice slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

