

Fazolová polévka s rajčaty



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1 dní 1h 0min , Porce: 4

1210 kalorií , **0 g** cukrů , **53 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolova-polevka-s-rajcaty>

Příprava

Fazole důkladně přebereme, propláchneme vodou a necháme přes noc namočené ve studené vodě. Druhý den vodu slijeme, fazole zalijeme litrem studené vody a uvaříme téměř doměkka. Brambory oloupeme, opláchneme a nakrájíme na malé kostičky. Rajčata spaříme, oloupeme a pokrájíme na osminky. Očištěnou papriku pokrájíme na nudličky. Připravenou zeleninu dáme společně s rajským protlakem a zeleninovým bujónem do hrnce k fazolím. Na pánvi rozežehřejeme olej a necháme na něm zpěnit nadrobno pokrájenou cibuli. Přisypeme hladkou mouku a krátce osmahneme. Přilijeme asi 200 ml studené vody, důkladně rozmícháme, aby v jíšce nezbyly žádné hrudky a přilijeme do fazolové polévky. Osolíme, opepříme a všechnu zeleninu uvaříme doměkka. Hotovou polévku dozdobíme čerstvými bylinkami.



Ingredience

- ✓ 200 g bílých fazolí
- ✓ 2 střední brambory
- ✓ 6 větších rajčat
- ✓ 1/2 žluté papriky
- ✓ 1 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 špetka černého drceného pepře

Kategorie

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