

# Fazolová polévka se sušenými rajčaty



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1213** kalorií , **0 g** cukrů , **118 g** tuků , **37 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fazolova-polevka-se-susenymi-rajcaty>

## Příprava

Cibuli a celer nakrájíme na jemno. Mrkev oloupeme a nastrouháme nahrubo. Listy kapusty a sušené rajčata nakrájíme na proužky. Parmazán nastrouháme. Na oleji smažíme cibuli dozlatova. Poté přidáme mrkev, kapustu, celer a vše necháme změkhnout. Přidáme rajčatový protlak a zamícháme. Přidáme sůl, pepř, tymián a majoránku podle chuti. Přilijeme trochu vody, přidáme fazole i s nálevem a povaříme 10 minut. Poté přidáme sušená rajčata a prohřejeme je. Slaninu nakrájíme na proužky a osmažíme nasucho v pánvi. Polévku rozdělíme do mističek, ozdobíme opečenou slaninou a parmazánem.



### Tip k receptu

Vegetariánská verze: místo slaniny použijeme opečené chipsy z kořenové zeleniny.

## Ingredience

- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 2 kousky řapíkatého celeru
- ✓ 8 listů hlávkové kapusty
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 5 g majoránky
- ✓ 5 g tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 2 konzervy fazolí v tomatě
- ✓ 7 dkg sušených rajčat
- ✓ 4 lžíce parmazánu
- ✓ 150 g anglické slaniny

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Polévka

