



## Fazolová polévka z konzervy

Ingredience

bílé fazole z konzervy: **300 g**  
krájená loupaná rajčata: **200 g**  
cibule: **1 ks**  
stroužky česneku: **1 ks**

zeleninový vývar: **500** ml  
stonek řapíkatého celeru: **1** ks  
olivový olej  
petrželová nať  
ocet  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Cibuli nakrájíme nadrobno, stonek řapíkatého celeru očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Cibuli a celer restujeme asi 10 minut na olivovém oleji. Poté přilejeme rajčata a zeleninový vývar. Polévku 5 minut povaříme. Přidáme nasekaný česnek a bílé fazole z konzervy, které předtím slijeme a...**

## Fazolová polévka z konzervy - recept

Cibuli nakrájíme nadrobno, stonek řapíkatého celeru očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Cibuli a celer restujeme **asi 10 minut** na olivovém oleji. Poté přilejeme rajčata a zeleninový vývar. Polévku **5 minut povaříme**. Přidáme nasekaný česnek a bílé fazole z konzervy, které předtím slijeme a propláchneme. Vaříme dalších **5 minut**. Na závěr fazolovou polévku dochutíme solí a pepřem, případně dle chuti kapkou octa.

**Fazolovou polévku z konzervy** podáváme s nasekanou petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí