

RAJČATOVÁ POLÉVKA S FAZOLEMI

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

cca 150 – 200 g italského
rajčatového protlaku („passata di
pomodoro“)

bílé fazole – 1-2 konzervy

olivový olej

sůl

pepř

cibule, česnek

malé těstoviny do polévky

bílý italský chléb

strouhaný sýr Gran Moravia

Rajčatová polévka s fazolemi není rajská polévka, jak ji znáte z českých jídel. Tato je sytá, zdravá a krásně voňavá. Recept pro 2-4 osoby.

Příprava:

Vemte menší hrnec a nalijte do něj fazole (i s nálevem) – pro 2 osoby většinou stačí 1 konzerva. Fazole pokapejte trochou olivového oleje, opepřete a osolte, dejte vařit na mírném ohni. Vařte tak 5 min. a často míchejte. Přidejte rajčatový protlak a nechte bublat na mírném ohni cca 15 min. Zalijte teplou vodou (cca 1,5 – 2 litry). Do polévky vložte oloupanou cibuli a česnek (1 stroužek). Polévka se vaří cca další 1 hodinu (jedině tak dostane to správné aroma a rajčatovou chuť). Polévku můžete dochutit bujónem (zeleninový nebo masový). Do hotové polévky dejte ještě vařit těstoviny (uvařte je al dente), podávejte posypané strouhaným sýrem a s bílým italským chlebem.



PRVNÍ CHODY



POLÉVKA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST