

POLÉVKA S FAVA FAZOLKAMI



Tato polévka ze zeleniny a luštěnin je skvěle doplněna chutí opražené italské pancetty.

Příprava:

Na kostičky nakrájejte řapíkatý celer, cibuli, mrkev a orestujte na extra panenském olivovém oleji, po chvilce přidejte syrové fava fazolky a krátce orestujte. Nakonec zalijte zeleninovým vývarem a povařte cca 40 minut. Vedle na pánvi orestujte kousky Pancetty a posypte hotovou polévku.

Suroviny

0,5 kg fava fazole

200 g pražená pancetta

vývar dle potřeby

2 mrkve

1 střední cibule

2 ks řapíkatý celer



PRVNÍ CHODY



POLÉVKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST