

Mexická fazolová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 3 ks
- červené fazole v nálevu 3 plechovka
- voda nebo vývar 1.5 l
- mletá sladká paprika 1 lžice
- bujon 0.5 kostka
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- feferonka 1 ks
- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 5 lžice
- světlá hotová jíška 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme, začistíme a nakrájíme na drobno. V hrnci rozežřejeme olej, vsypeme cibuli a smažíme ji dozlatova.

Mezitím si otevřeme všechny plechovky fazolí. Dvě vlijeme do mixéru a přidáme nálev z třetí konzervy. Vše společně rozmixujeme, třetí konzervu odložíme stranou.

Do cibulového základu vmícháme papriku a ihned zalijeme vývarem a nebo vodou. Pokud jej zaléváme vodou, přidáme půlku bujonu podle chuti. Přilijeme rozmixované fazole a přivedeme k varu. Fazolovou polévku podle potřeby zahustíme hotovou sypkou jíškou. Chvilku provaříme a přidáme koření, sůl, mletý pepř, majoránku a prolisovaný česnek. Podle chuti můžeme přidat feferonku. Nakonec přidáme celé fazole a fazolovou polévku přivedeme k varu.

Mexickou fazolovou polévku podáváme s čerstvým pečivem.