

Jednoduchá mexická fazolová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- červené fazole 1 plechovka
- rajský protlak 1 plechovka
- fazole v chilli omáčce 1 plechovka
- papriková klobása 1 ks
- bílé fazole v nálevu 1 plechovka
- sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- bujon 1 kostka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- tabasco 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 5

Postup:

Na oleji si osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli s paprikovou klobáskou. Vše zalijeme fazolemi z plechovky, včetně nálevů a omáčky.

Do základu polévky přidáme hovězí bujon, trochu kečupu nebo malý rajský protlak. Vaříme asi 10 minut. Pak přidáme kukuřici a můžeme podávat.

Jednoduchou mexickou fazolovou polévku doporučuji před podáním posypat sýrem. K polévce se výborně hodí celozrnný knäckebröt. Při vynechání klobäsky může být recept i vegetariánský.