

Italská fazolová polévka

plechovka oblíbených fazolí ideálně v rajčatové omáčce (pečené, s chilli, bílé nebo červené)

plechovka drcených rajčat

1 střední cibulka oloupaná a pokrájená na kostičky

2 očištěné mrkve nakrájené na tenká půlkolečka

2 řapíky celeru očištěné a nakrájené na tenké půlměsíčky
(stroužek česneku oloupaný a nakrájený na tenké plátky)

3 polévkové lžíce oleje

2 hrsti mražených fazolových lusků

litr [zeleninového vývaru](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar) nebo vody s kostkou zeleninového bujonu

po 2 lžičkách koření: směs na italské těstoviny a provensálských bylinek

sůl, pepř, chilli podle chuti

Ve větším hrnci zesklivatíme na oleji cibulku. Pak vsypeme nakrájenou mrkev a asi 5 minut restujeme. Přisypeme řapítý celer, ten už opečeme jen krátce a nakonec přidáme česnek. Zalijeme horkým vývarem nebo vodou s bujonem, přilijeme drcená rajčata z plechovky, okořeníme a vaříme 15 minut. Pak přidáme plechovku fazolí, fazolové lusky a společně necháme ještě provařit mírným varem asi 10 až 15 minut. Ochutnáme, dochutíme a podáváme. Jako vylepšení můžeme použít čerstvé bylinky.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---