

Rychlá tomatová polévka s fazolemi



4 PORCE



25 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Rajčata konzervovaná	400
Olej řepkový	6
Fazole Cannellini Vapeur Bonduelle	250
Česnek	6
Cibule	40
Dochucovadla: sůl, pepř, bylinky (oregano, bazalka)	

Postup přípravy

Cibulku nakrájíme nadrobno, česnek na plátky a orestujeme na troše oleje. Pro lepší chuť můžeme ještě podlít trochou vína a nechat odpařit. Přidáme konzervovaná rajčata, vývar (případně vodu), ochutíme solí a pepřem a vaříme cca 20 minut. Přidáme fazole a prohřejeme. Na závěr dle potřeby dochutíme solí, citronovou šťávou a oblíbenými bylinkami. Můžeme ještě zjemnit lžičkou zakysané smetany.