

Brazilská polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájenou cibuli zpěníme na oleji a krátce osmahneme s pokrájeným masem. Podlijeme trochou vývaru z masoxu, osolíme a dusíme. K měkkému masu přidáme fazolky, proužky zelené papriky, zalijeme vývarem, přidáme kmín, majoránku, polévkové koření a vaříme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Hovězí zadní** - 200 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 12 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

