

Toskánská polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Fazole necháme 24 hodin namočené, poté vodu vyměníme a poté vaříme asi 1,5 hodiny do změknutí. Nebo použijeme fazole v nálevu. Na oleji osmahneme na kostky pokrájenou cibuli. Přidáme mrkev, celer a česnek. Zalijeme vodou, přidáme bujón, koření a krátce povaříme. Jakmile zelenina změkne, přidáme rajčata a opět krátce povaříme. Vmícháme špenát, uvařené fazole a bazalku. Osolíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 150 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Bazalka 10 g** - 4 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 40 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

