Fazolová polévka s kapustou a klobásou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40
Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci rozehřejeme olej, přidáme cibuli nakrájenou na plátky a chilli. Přikryjeme poklicí a na mírném ohni podusíme asi 10 minut.
Poté slijeme fazole nebo použijeme fazole v láku, přidáme je k cibuli a zalijeme litrem vody. Vaříme asi 1 hodinu, dokud nebudou fazole měkké.
Mezitím oloupeme brambory a nakrájíme na kostičky. Klobásu nakrájíme na plátky a orestujeme ji na pánvi. Za minutu přisypeme nasekaný česnek a poté vše dáme do hrnce k uvařeným fazolím. Přidáme vývar a brambory, osolíme a povaříme ještě 10 minut.
Poté do polévky nasypeme kapustu nakrájenou na tenké proužky a ještě 5 minut vaříme přiklopené pokličkou.

Ingredience

- **Brambory** - 600 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 2 g
- **Kapusta biela** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Paprika červená chilli** - 2 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 225 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Gombasecká klobása 170 g** - 150 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE