

Polévka z rajčat a černých fazolí

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmahneme 2 jemně nasekané cibulky, 3 drcené stroužky česneku a chilli koření. Mícháme asi 5 minut, než cibulka zprůhlední. Přidáme 1 lžičku mletého kmínu, 200 ml vody a rajčata. Přikryjeme pokličkou a vaříme asi 5 minut. Přidáme fazole včetně šťávy a pokračujeme ve vaření, občas promícháme. Dáme okapat sušená rajčata (asi 10 ks) a nasekáme je na kousky. Přidáme je do polévky a povaříme. Polévku lehce rozmixujeme tyčovým mixérem tak, aby nebyla úplně hladká. Pokud je polévka příliš hustá, zředíme vodou a chvíli znovu prohřejeme. Podáváme se lžičkou zakysané smetany.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Fazole černé celé 400 g** - 400 g
- **Kmín římský 30 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15%** - 60 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Chilli 100 g** - 3 g
- **Podravka rajčata sušená 190 g** - 40 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

