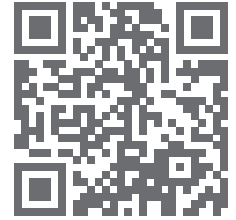


RÝCHLA FAZUĽOVÁ POLIEVKA



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na rýchlu fazuľovú polievku budete potrebovať (4 porcie):

2 stredne veľké zemiaky, 2 konzervy kvalitnej červenej fazule, lyžicu bravčovej masti, kožu z údenej slaniny, 1 cibuľu, 2 mrkvy, 2 lyžičky údenej mletej červenej papriky, 1 čerstvú červenú papriku, 1 konzervu krájaných paradajok, 2 domáce klobásy, 4 chilli papričky (1 chilli na osobu, pokiaľ to chcete mať hot, môžete však chilli úplne vynechať), čerstvo mleté čierne korenie, bobkový list, soľ, čerstvú petržlenovú vňať

A TAKTO NA TO:

Na bravčovej masti opražte z oboch strán kožu zo slaniny. Chuť polievky tak bude intenzívnejšia. Apropos, koža zo slaniny. Tú naozaj nikdy nevyhadzujte, presne v duchu hesla plytvať menej. Podelte sa s ňou so svojim psíkom (keď ju trochu vysušíte psík bude mať radosť a ešte je to aj fajn pre jeho zuby) alebo ako sme to urobili my v tomto prípade - použite ju na dochutenie polievky. Koža zo slaniny dá vývaru skvelú údenú chuť a tá je pri fazuľovej polievky priam nevyhnutná. Pridajte tiež najemno narezanú cibuľu, mrkvu, kolieska domácej klobásy a najemno nasekané chilli (druh zvoľte podľa chuti, resp. odvahy a ak ste bábovky, prípadne varíte aj pre deti pokojne chilli vynechajte). Všetko spolu restujte asi 10 minút. Pridajte na kocky nakrájané zemiaky, čerstvú červenú papriku, trochu osolte a okoreňte, zasypte údenou paprikou, poriadne premiešajte a podlejte trochu vody. Pridajte aj bobkový list. Duste asi 10 minút.

Polievku priebežne kontrolujte a miešajte. Pridajte konzervované paradajky a červenú fazuľu v konzerve (vždy používajte kvalitné konzervy, vyhnite sa ak je to možné tým najlacnejším produktom, aj keď samozrejme stále platí, že cena hneď kvalitu znamenať nemusí). Pridajte dostatočné množstvo vody, sami sa rozhodnite, či chcete polievku hustejšiu alebo redšiu. Okoreňte a dosolte podľa chuti. Keď sú zemiaky mäkké pridajte nasekanú petržlenovú vňať. My sme ju v tomto prípade do polievky nepridali lebo sme na to zabudli, aj keď k dispozícii bola. Vy však podobnú chybu určite nezopakujete. :)

