



## Kapustová polievka s fazuľou

Na kapustovú polievku budete potrebovať (4 porcie):

2 polievkové lyžice rastlinného oleja  
 1/2 šalotky  
 1 mrkvu  
 plátok zeleru  
 1 strúčik cesnaku  
 2 vetvičky tymianu  
 1 čajovú lyžičku mletej papriky  
 1/2 čajovej lyžičky mletej rasce  
 120 g lúpaných krájaných paradajok  
 200 g konzervovanej bielej fazule  
 3 hrste hlávkovej kapusty  
 1 liter zeleninového vývaru  
 soľ a čierne mleté korenie  
 petržlenovú vňať na dozdobenie

### A TAKTO NA TO:

Do rozpáleného hrnca s rastlinným olejom pridajte na drobno nakrájanú šalotku, mrkvu, zeler a za občasného miešania ich na miernom ohni pár minút restujte. Pridajte na pásiky nakrájanú hlávkovú kapustu, soľ, čierne korenie, lístky tymianu a prikryte hrniec pokrievkou. Zeleninu duste 10 minút.

Posypte mletou paprikou, rascou, vlejte lúpané paradajky, 200 ml zeleninového vývaru, premiešajte a varte, kým zelenina nezmäkne. Ďalej do polievky pridajte konzervované fazuľky, zvyšok zeleninového vývaru, dochuťte soľou a čiernym mletým korením. Povarte ešte 5 minút a polievku odstavte. Pri podávaní ju posypte petržlenovou vňaťou.