Fazolová polévka

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

250 g	červené fazole
1 a 1/2 litru	masový vývar
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
2 ks	bobkový list
1 až 2 ks	pikantní klobása
1/2 plechovka	konzervovaná kukuřice
2 stroužky	česnek
	sůl
	pepř
	mletá červená paprika
kousek	zelená petrželka na ozdobu
	červená paprika na ozdobu



Postup přípravy

Fazole omyjeme a necháme ve vodě namočené do druhého dne. Druhý den je propláchneme a zalijeme masovým vývarem. Na oleji si poté krátce orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Zalijeme vývarem s fazolemi, přidáme bobkový list, na menší kousky nakrájenou pikantní klobásu a vše necháme vařit do změknutí fazolí. Nakonec přidáme sterilovanou kukuřici, najemno nakrájený česnek a ještě chvilku povaříme. Dochutíme solí, pepřem a trochou mleté červené papriky. Hotovou polévku nalijeme na talíře, ozdobíme kouskem zelené petrželky a čerstvé červené papriky a můžeme servírovat.