Polévka z mungo fazolí

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 hrnek	mungo fazole
1 ks	větší cibule
1 l	zeleninový vývar
1 lžička	kari koření
1 ks	mrkev
2 ks	řapíkatý celer
2 ks	bobkový list
	pepř
	olivový olej
	sůl
	citronová šťáva na dochucení
	pažitka nebo petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Mungo fazole si namočíme (na 2 až 12 hodin) do vody. Na olivovém oleji si osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku, mrkev a řapíkatý celer. Vše posypeme kari kořením. Přidáme mungo fazole a zalijeme vývarem. Do hrnce vložíme bobkový list. Vše necháme pomalu vařit. Až jsou fazolky a ostatní zelenina měkké, stáhneme z plamenu a část zeleniny a fazolek rozmixujeme tyčovým mixérem a vrátíme zpátky do hrnce. Tím zajistíme, že se polévka zahustí. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Ozdobíme čerstvě nakrájenou pažitkou nebo petrželkou.