Rychlá fazolová polévka

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 ks	cibule
	olivový olej
1 ks	mrkev
3 ks	brambor
3 stroužky	česnek
1 konzerva	sterilované bílé fazole (mohou být i v tomatě)
1 litr	zeleninový vývar (může být i z kostky)
2 ks	bobkový list
	sůl
	pepř mletý
	rozmarýn (můžeme nahradit trochou majoránky)
trochu	chilli (nemusí být)

Postup přípravy

Cibuli oloupeme, nakrájíme a zpěníme v hrnci na olivovém oleji. Po chvíli přihodíme i oloupanou a pokrájenou mrkev s brambory a za stálého míchání asi 10 minut opékáme. Na poslední minutu přihodíme nasekaný česnek (dáváme pozor, aby to nebylo déle a česnek tak nezhořkl). Poté zalijeme kompletním obsahem z plechovky sterilovaných fazolí a zeleninovým vývarem. Přihodíme bobkové listy a necháme vařit 10 až 15 minut – do změknutí brambor. Stáhneme z ohně a ochutíme solí, mletým pepřem, rozmarýnem (popř. majoránkou) a podle chuti pálivým chilli kořením. Hotovou fazolovou polévku nalijeme na talíře a ihned podáváme.