

Argentinská polévka

3 - 4 porce, doba přípravy: 15 minut

Ingredience: 1 čajová lžička řepkového oleje

1 menší cibule

4 stroužky česneku

1 plechovka bílých fazolí

1 plechovka krájených rajčat + voda na doplnění

Čerstvé nebo sušené bylinky (oregano, bazalka, tymián)

Sůl, pepř

15 dkg vysokoprocentní kvalitní šunky

Mozzarella

Postup:

V hrnci rozežřejeme olej, zpěníme cibuli nakrájenou na kostičky a přidáme nadrobno pokrájený česnek. Mezitím si scedíme a propláchneme fazole a přidáme do hrnce, po chvíli přidáme rajčata z plechovky, osolíme, opepříme. Plechovku od rajčat naplníme vodou a tu přilijeme do polévky. Necháme projít varem, přidáme na nudličky pokrájenou šunku, ještě chvíli vaříme, odstavíme a dochutíme bylinkami, popř. ještě přisolíme. Servírujeme s kostičkami mozarely a čerstvou bazalkou, můžeme doplnit celozrnným pečivem.



Dobrou chuť!