

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
	chilli paprička (dle chuti)



Postup přípravy

Mungo fazole si nejlépe den předem namočíme 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 a podle chuti i chilli papričku. 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.