

# Bramborová polévka s fazolemi



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**282** kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborova-polévka-s-fazolemi>

## Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmažíme na oleji do lehkého zružovění. Přidáme oškrábané, omyté a na kostičky nakrájené brambory a krátce je opečeme. Zalijeme vodou, přidáme kmín, sůl a vaříme, dokud brambory nezměknou. Polévku zahustíme jíškou, ochutíme bujóny a povaříme. Na závěr přidáme fazole, necháme polévku přejít varem a přidáme sušenou petrželku.

## Ingredience

- 2 l vody
- 3 střední brambory
- 1 cibule
- špetka mletého kmínu
- sůl dle potřeby
- 2 bujóny
- 5 lžic světlé instantní jíšky
- 1 konzerva červených fazolí ve slaném nálevu
- 1 lžíce sušené petrželky
- 2 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

