

# Beskydská polévka

počet porcí: 10



Potravina	Jednotka	Množství
hrách	g	150
fazole	g	150
čočka červená	g	150
olej	g	50
cibule	g	70
paprika mletá sladká	g	
mrkev	g	100
celer	g	100
sůl	g	
česnek	g	
majoránka	g	

Hrách a fazole dopředu namočíme, potom slijeme a v čerstvé vodě uvaříme do měkka. Červenou čočku propláchneme a dáme krátce vařit. Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, do které vmícháme sladkou mletou papriku a zalijeme vodou. Přivedeme k varu, přidáme očištěnou a nastrouhanou mrkev a celer a vše povaříme asi 20 minut. Poté společně s částí luštěnin rozmixujeme na hladký krém, do kterého vložíme zbylé luštěniny, ochutíme solí, česnekem a majoránkou a vše ještě krátce povaříme.