

# Patnáctifazolová polévka

*množství: 4-5 porcí*

## Suroviny

- 250-300 g směsi fazolí a jiných luštěnin v suchém stavu
- 1 citron nebo 1 limetka
- 1 plechovka krájených rajčat , klidně ochucených po italsku
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- ½ lžičky bazalky
- ½ lžičky oregána
- chilli – množství dle chuti
- sůl, pepř

## Postup

1. Den předem nebo brzy ráno namočíme směs luštěnin do studené vody a necháme alespoň 10 hodin stát.
2. Poté scedíme zbylou vodu, luštěniny propláchneme vodou a v hrnci zalijeme studenou vodou tak, aby hladina vody byla asi dva centimetry nad fazolemi. Osolíme. Vaříme asi dvě hodiny, dokud nejsou fazole zcela měkké.
3. Po dvou hodinách teprve přidáme rajčata, cibuli i česnek nakrájené nadrobno. Přidáme koření a citronovou nebo limetkovou šťávu podle chuti (asi půl limetky). Vaříme společně ještě půl hodiny. Doředíme vodou do hustoty, která nám vyhovuje. My ji máme raději hustší, spíš jako guláš než jako polévku.

