

# Hustá fazolová polévka s rajčaty inspirovaná Toskánskem

• doba přípravy: 45 minut • namáčení a vaření fazolí: 8+1 hodina • počet porcí: 8

## INGREDIENCE

Na polévku

- 500 g suchých bílých fazolí
- 6 velkých rajčat
- 1 plechovka krájených rajčat
- 4 hrsti špenátových listů
- 1,2 litru vývaru
- 2 větší žluté cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice tymiánu
- 1 lžice rozmarýnu
- olivový olej
- čerstvě mletý pepř
- 1 lžice soli

Na kuřecí maso (volitelné)

- 2 střední kuřecí prsa
- 2 lžice citronové šťávy
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička sušeného tymiánu
- olivový olej

K podávání (volitelné)

olivový olej  
zprudka osmahnutá cherry rajčata  
křupavý chléb

## POSTUP

### 1. předvaříme si fazole a naložíme maso

Den před přípravou samotné polévky si musíme předvařit bílé fazole. 500 g bílých fazolí namočíme nejméně na 8 hodin do vody a necháme nabobtnat. Poté je uvaříme v osolené vodě doměkka a scedíme. A teď jsme připraveni na přípravu samotné polévky. Kuřecí prsa si jednoduše naložíme do směsi olivového oleje, tymiánu, česneku a citronu. Nesolíme, maso by pustilo šťávu.

### 2. připravíme si základ na polévku

Cibule nakrájíme na hrubo a osmaheneme je ve větším hrnci na olivovém oleji. Když cibulka začne sklovatět, přidáme na jemné plátky nakrájený česnek a promícháme. Poté přidáme skoro všechny špenátové listy (hrstku si dáme stranou) a skoro všechny fazole (mističku si dáme stranou). Vše promícháme a minutku restujeme. Poté přidáme na kostičky pokrájená čerstvá rajčata i rajčata v plechovce a pořádně promícháme.



### **3. čas na vývar a vaříme**

Nyní přilijeme cca litr zeleninového vývaru, přidáme rozmarýn, tymián, sůl i pepř a vaříme na mírném ohni cca 30 minut dokud se všechny ingredience krásně nespojí. Podle potřeby přiléváme vývar a občas zamícháme.

### **4. osmahneme si maso**

Mezitím co se nám polévka vaří, můžeme si zprudka osmahnout kuřecí maso, které jsme si naložili dopředu. Na pánvi jej zlehka osolíme a když máme hotovo, natrháme jej pomocí vidliček na vlákna. Prozatím dáme stranou.

### **5. mixujeme**

Když je polévka provařená, rozmixujeme ji tyčovým mixérem. Nemusí z ní být zcela hladký krém, pár kousků ničemu nevadí. V tuto chvíli můžeme polévku podle potřeby ještě naposledy zředit vývarem a dochutit.

### **6. přidáme celé fazole a špenátové listy**

Do rozmixované a dochucené polévky přidáme celé bílé fazole a špenátové listy, které jsme si na začátku dali stranou. Vše promícháme a necháme pár minutek odstát.

### **7. přidáme maso a servírujeme**

Polévku servírujeme s kousky trhaného kuřecího masa, křupavým chlebem a pár kapkami olivového oleje. Jako ozdobu můžete použít zprudka osmahnutá cherry rajčátka.