

Brazilská polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Nakrájenou cibuli zpěníme na oleji a krátce osmahneme s pokrájeným masem. Podlijeme trochou vývaru z masoxu, osolíme a dusíme. K měkkému masu přidáme fazolky, proužky zelené papriky, zalijeme vývarem, přidáme kmín, majoránku a vaříme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Fazolky zelené** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Hovězí zadní** - 180 g
- **Hovězí bujón** - 56 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

