

## Zabijačková polévka s fazolemi adzuki

Potřebujete tyto ingredience:

adzuki fazole namočené na 6 hodin s mořskou řasou Wakame nebo Kombu  
2 větší mrkve  
1/4 celeru  
2 větší cibule  
mořskou sůl nebo pastu miso  
majoránku  
česnek  
olej (slunečnicový, olivový)

Nakrájíme cibuli na půlměsíčky a osmažíme, přidáme na proužky nakrájenou mrkev a celer, vše krásně osmažíme a zelenina nám hezky zesládne. Mezitím slijeme vodu z fazolí a dáme novou čistou, v jiném hrnci přivedeme fazole k varu. Až se budou vařit, přidáme k nim osmaženou zeleninu a majoránku a vaříme cca 1-1,5 hodiny (můžete použít k dovaření polévky tlakový hrnec). Na konci polévku osolíme, fazole by se neměly solit v době, kdy se vaří.

Dobrou chuť