



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)  
[Recepty](#) 13. 11. 2016 | Mgr. Zuzana Douchová

# Fazolová minestrone

URL článku: [magazin/recepty/Fazolova-minestrone\\_\\_s10007x10065.html](http://magazin/recepty/Fazolova-minestrone__s10007x10065.html)

Zahřejte se touto vydatnou zeleninovou polévkou! Díky vyváženému poměru všech živin skvěle zasytí, posílí organismus a doplní tekutiny. Obsahuje bílkoviny i sacharidy.





Fotografie: Tomáš MartÍnez

## **Fazolov minestrone je zeleninov polévka s bílkovinou i sacharidy**

**Zeleninov polévky jsou vborn na doplnn tekutin, vlákniny a**

**zahřátí organismu.** Díky nízkému obsahu bílkovin a sacharidů však nemohou plně nahradit hlavní jídlo. Výživově hodnotnou zeleninovou polévku tak můžete udělat přidáním luštěnin (např. fazolí, cizrny či čočky) a brambor či celozrnných těstovin. **Fazole jsou zdrojem bílkovin, vlákniny a celé řady vitamínů a minerálů.** Do polévky můžete použít konzervované fazole, nebo si je uvařit doma předem. Je vhodné je před vařením namočit přes noc do vody, aby se zvýšila jejich stravitelnost. Zeleninu do polévky můžete obměnit dle chuti a sezóny. Doplnuje [Mgr. Zuzana Douchová](#) – nutriční terapeut a psycholog

## SUROVINY :

Fazole červené Bonduelle	250 g
Mrkev	150 g
Cuketa čerstvá	150g
Celer řapíkatý	200 g
Fazolové lusky zelené čerstvé	150 g
Cibule	100 g
Česnek	10g
Olivový olej	20 g
Celozrnné těstoviny	150 g
Rajčata pasírovaná	400 g
Sůl	1 g
Pepř	1 g
Paprika sladká mletá	5 g

Bobkový list	1 g
Provensálské koření	5 g

## POSTUP:

V hrnci na rozpáleném oleji orestujeme na jemno pokrájenou cibulku a česnek. Poté přidáme na kostičky pokrájenou zeleninu (celer, cuketu, mrkev, lusky) a chvíli restujeme. Přidáme bobkový list, provensálské koření, sůl, pepř, papriku a pasírovaná rajčata. Plechovku od rajčata dvakrát naplníme vodou a přilijeme do hrnce a necháme přijít k varu. Pak vsypeme těstoviny a vaříme cca 8-10 min, aby byly těstoviny uvařené na skus. Na závěr přimícháme slité a propláchnuté fazole.

***Recept prošel hodnocením, odpovídá kritériím programu a byl certifikován logem VíM, co jím.***

živové údaje		na porci	na 100g	celkem	Kritéria VíM, co jím
		398g		4 porce	polévka
energetická hodnota (kcal]	kcal	324	81	1 294,6	max 100 kcal/100 g
bílkoviny	g	14	3,4	54,9	-
sacharidy	g	49	12,3	195,8	-
z toho cukry	g	10	2,4	38,6	-
tuky	g	7	1,8	27,9	-
z toho		-	-	-	-

nasyčené mastné kyseliny (SAFA)	g	1	0,3	4,2	≤ 1.1 g/100g nebo ≤ 13 % energetické hodnoty
transmastné kyseliny (TFA)	g	0	0	0	≤ 0.1 g/100g nebo ≤ 13 % energetické hodnoty
vláknina	g	13	3,3	53,2	
sodík	mg	1	0,15	2,41	≤ 340 mg/100 g
přidaný cukr	g	0	0	0	≤ 2,5g/100g

---

Copyright © 2023

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)