

2 středně velké cibule oloupané a nakrájené na kostičky

2 stroužky česneku oloupané a pokrájené nadrobno

2 řapíky celeru očištěné a nakrájené na menší plátky

asi půl litru na kousky nakrájené kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)

asi 1,5 litru <a

href="/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar">zeleninového vývaru</a>

plechovka drcených rajčat nebo podobné množství čerstvých oloupaných a nakrájených  
menší rajčatový protlak

hrnek kyselého zelí (překrájeného na kratší vlákna)

1 středně velká vařená nakrájená červená řepa nebo podobné množství nakládané

1 až 2 plechovky velkých fazolí bez nálevu (pokud máme v rajské nebo chilli omáče, tak i s  
nálevem)

2 bobkové listy

koření na rajskou

ocet (vinný červený)

sůl

pepř

(chilli omáčka)

kopr nebo bylinky na ozdobu

Na oleji zpěníme cibulku, vložíme česnek, zarestujeme. Přidáme kořenovou zeleninu i řapíkatý celer a cca 10 minut za stálého míhání lehce opékáme. Zalijeme vývarem, vložíme koření a vaříme 15 minut. Přidáme řepu, zelí, protlak, rajčata a povaříme mírně ještě 10 minut. Nakonec vložíme fazole, ochutnáme, dochutíme podle preferencí. Podáváme s kopečkem kysané smetany na každém talíři a posekaným koprem nebo jinými bylinkami, Vydatně zahřeje i zasytí a skvěle chutná s domácím pečivem.