

Fasolowa

data aktualizacji: 2021.01.29 autor: Redakcja



Składniki:

- puszka białej fasoli
- 3 ziemniaki
- mała marchewka, pietruszka i kawałek selera
- łyżka majeranku
- sól i pieprz do smaku
- po 10 dag wędzonego boczku i kiełbaski

- łyżka świeżo posiekanej natki pietruszki
- 2 listki laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego

Przygotowanie:

1. Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę i kawałek selera obieramy. Ziemniaki kroimy w kostkę, pozostałe warzywa ścieramy na tarce o dużych oczkach.
2. Tak przygotowane warzywa przekładamy do garnka, zalewamy 0,7 l wody, gotujemy niecałe 10 minut.
3. Na suchej patelni lekko rumienimy pokrojony w kosteczkę boczek i kiełbasę.
4. Do zupy dodajemy fasolkę z puszki (jeśli używamy suchej to należy ją moczyć min. 10h), łyżkę majeranku i podsmażony z kiełbasą boczek, liście laurowe i ziele. Chwilę gotujemy, zestawiamy z kuchenki. W razie konieczności doprawiamy solą i pieprzem.
5. Zupę podajemy ze świeżo posiekaną natką pietruszki.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37943-fasolowa>