

Zupa fasolowa



Składniki

Opis wykonania

200g białej fasoli (drobna odmiana)
150g wędzonego boczku
100g kiełbasy
1 kostka bulionu
4-5 ziemniaków
2 marchewki
1 pietruszka
1 cebula
2 ząbki czosnku
Liść laurowy
Ziele angielskie
Majeranek suszony
1 czubata łyżka mąki pszennej
1 łyżka masła
Sól, pieprz

Zupa fasolowa to świetna propozycja obiadowa na jesienne i zimowe dni. Bardzo sycąca, gęsta i aromatyczna, na wędzonym boczku i dobrej jakości kiełbasce. Wspaniale rozgrzewa i pozostawia uczucie sytości na długo. Wszystkim osobom przekonanym o tym, że zupą nie da się najść do syta, polecamy wypróbować ten tradycyjny i prosty sposób na zupę fasolową.

Fasolę namocz w wodzie przez noc. W tym celu przepłucz fasolę, następnie przygotuj miskę lub garnek, zalej ziarna ciepłą wodą, aby całość znajdowała się pod powierzchnią i odstaw na minimum 12 godzin.

Odcedź fasole, przepłucz pod bieżącą wodą i przełóż do garnka. Dodaj 2-3 kulki ziela angielskiego oraz 3 listki laurowe. Zalej całość zimną wodą (ok 1,5- 2 litry) i gotuj na wolnym ogniu. Następnie dodaj kostkę rosołową i dalej gotuj przez około 30 minut.

Cebulę obierz i posiekaj, czosnek przeciśnij przez praszkę, boczek i kiełbasę pokrój w kostkę.

Na rozgrzaną patelnię włóż boczek i kiełbasę, przesmaż. Usmażone mięso przełóż do garnka z fasolą. Na tej samej patelni zeszklij cebulę z czosnkiem. Gotowe dodaj do garnka i dalej gotuj na małym ogniu.

Warzywa obierz, marchew i pietruszkę pokrój w plasterki, a ziemniaki w większą kostkę.