

Zupa fasolowa

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo pyszna.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- porcja rosółowa - 1 szt.
- fasola - 20 dag
- włoszczyzna - 1/2 pęczka
- ziemniaki - 3-4 szt.
- sol i pieprz -
- koncentrat pomidorowy -
- cebula -
- czosnek - 1 ząbek(ząbki)
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso opłukać, zalać zimną wodą, włożyć obraną cebulę i czosnek, gotować na wolnym ogniu pod przykryciem 40 minut, po 15 minutach dodać wcześniej namoczoną fasolę. Włoszczyznę i ziemniaki oczyścić, opłukać i obrać. Ziemniaki pokroić, włożyć do wywaru razem z włoszczyzną, przyprawić do smaku, ugotować. Do ugotowanej zupy dodać przecier pomidorowy, wymieszać, doprowadzić do wrzenia (można go przedtem podduśić 5 minut z łyżką masła - zupa będzie smaczniejsza, ale bardziej kaloryczna). Zupę rozlać do talerzy, posypać natką pietruszki.

