

# Zupa fasolowa

Autor: **Kasio**Przepisów: **40** Ocena: **343**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Fasola 2 garści
- Kielbasa śląska 30 cm
- Ziemniaki 2 szt
- Marchewka 1 szt
- Pietruszka mała 1 szt
- Cebula 2 szt
- Majeranek 2 łyżeczki
- Sól i pieprz
- Rosół
- Liść laurowy i ziele angielskie

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę namaczamy dzień wcześniej. Gotujemy w osolonej wodzie z namaczania przez 30 minut dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego.  
Kroimy kielbasę i smażymy na suchej patelni, po usmażeniu dodajemy pokrojoną cebulę.  
Do fasoli dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, marchew i pietruszkę, gotujemy 10 minut, dolewamy rosółu i dokładamy kielbasę z cebulą z patelni.  
Przykrywamy i gotujemy do miękkości ziemniaków. Doprawiamy pieprzem i majerankiem.  
Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: