

Zupa Fasolowa



Autor: **purchawencjos**
Przepisów: 50 Ocena: 2049



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- fasola, 500 g
- żeberka wędzone, 200 gram
- marchewki duże, 2
- pietruszka korzeń, 1
- seler korzeń, 1/4
- pomidorwy, 2
- cebule, 2
- łyżki mąki, 2
- sól, pieprz, paryka czerwona, majeranek, do smaku
- listki laurowe, ziele angielski, według uznania
- olej, 4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę moczymy przez ok. 12 godzin w wodzie wraz z ziele angielskim i listkami laurowymi. Gdy fasola zmięknie przelewamy wraz z wodą i przyprawami do garnka, uzupełniamy wodą o ok. 2 litry, wkładamy żeberka i gotujemy ok. 1,5 godziny na małym ogniu, po czym dodajemy pokrojoną w kostkę marchew, pietruszkę i seler. Gotujemy razem ok. pół godziny (wtedy fasola powinna być już miękka, jeśli nie - gotujemy aż zmięknie). Ok. 10 minut przed końcem gotowania dorzucamy sparzone, obrane, starte na grubej tarce pomidory. W rondlu rozgrzewamy 3 łyżki oleju i szklimy drobno posiekaną w kostkę cebulę. Gdy cebulka zacznie się rumienić, dodajemy mąkę i robimy zasmażkę, którą następnie dodajemy do zupy. Gotujemy razem przez ok. 5 minut. Na koniec dorzucamy majeranek pieprz, czerwony paprykę i sól gdy jest jej za mało.

Twoje notatki do przepisu: