

ZUPA FASOLOWA



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **123** Ocena: **3961**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- woda
- kości na zupę wedzone
- cienka kiełbasa
- fasola jaś średni
- sól
- pieprz
- kostka rosołowa
- przyprawa do zup w płynie
- majeranek
- papryka ostra
- Papryka słodka
- przecier pomidorowy
- śmietanka 30%

Sposób przygotowania:

- 1 kości dobrze opłukać i wstawić do gotowania
- 2 zebrać "szumowiny" z wody i dodać fasole
- 3 gdy fasola będzie miękka wyciągamy kości i dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbaske i boczek
- 4 kości obieramy i dodajemy mięsko do zupy
- 5 dodajemy wszystkie przyprawy
- 6 dodajemy przecier pomidorowy
- 7 na końcu dokładamy do zupy troszke śmietany
- 8 Go tujemy na koniec jeszcze z 5 minutek:))
- 9 SMACZNEGO!!!
- 10 Nie podaje dokładnych proporcji gdyż wiem, że niektórzy z Państwa wolą w zupie więcej mięska , niektórzy mniej. Czasem robi sie taką fasolową na gęsto i wychodzi fasolka po bretońsku.

Twoje notatki do przepisu: