

Zupa fasolowa z pomidorami po żydowsku



Autor: **Europa112**
Przepisów: **47** Ocena: **876**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 puszka białej fasoli
- 1 puszka pomidorów
- 250 g ziemniaków
- 1 cebula
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- sól i pieprz
- 2 łyżki mąki
- masło

Sposób przygotowania:

- 1 *Ziemniaki pokroić w 1 cm kostkę.
*Do garnka dodać ziemniaki i zalać 1 litrem wody. Gotować przez 5 minut. Dodać fasolę z puszki i rozdrobnione pomidory, także z puszki.
Doprawić majerankiem solą i pieprzem. Gotować na wolnym ogniu aż ziemniaki będą miękkie. W razie potrzeby dolać wodę.
*Cebulę drobno pokroić. Zesklić na maśle, dodać 2 łyżki mąki pszennej i zrobić zasmażkę. Do zasmażki wlać parę łyżek gorącej zupy. Wszystko wymieszać i dodać do zupy.
- 2 Przepis pochodzi ze strony :Passionfruit pełnia smaku
<http://passionfruit.blox.pl/2009/10/Zupa-fasolowa-z-pomidorami-po-zydowsku.html>

Twoje notatki do przepisu: