



Zupa fasolowa

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- fasola - 0.5 kilogramów
- ziemniaki - 0.5 kilogramów
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 1 szczypta
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Fasolę zalej wodą i mocz najlepiej całą noc.
2. Namoczoną fasolę odcedź, dobrze opłucz w czystej wodzie i przesyp do garnka. Zalej wodą i gotuj aż fasola będzie miękka (ok 30-40 min).
3. Dodaj również posiekany seler i marchew, bulion, sól, pieprz i gotuj jeszcze 20 minut. Dopraw do smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl