



# Jesienna zupa fasolowa

przepisy.pl



45 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

- fasola jaś - 2 szklanki
- marchewka - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- przecier pomidorowy 30% - 1 opakowanie
- kiełbasa - 1 kilogram
- masło - 1 łyżeczka
- koperek - 1 pęczek
- czosnek - 2 sztuki
- cukier - 2 łyżeczki
- pieprz - 1 łyżeczka
- przyprawa do dań z fasoli - 1 łyżka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Fasolę typu Jaś moczmy przez noc. Następnie płuczemy i gotujemy do miękkości z dodatkiem liścia laurowego. Gdy fasola jest prawie miękka dodajemy starta na tarce marchewkę i przecier pomidorowy .Zagotowujemy.
2. Dodajemy bulion drobiowy knorr ,majeranek przyprawę do dań z fasoli ,doprawiamy pieprzem . Dodajemy cukier do smaku.
3. Pod koniec gotowania dodajemy wyciśnięty czosnek. Kiełbasę kroimy podsmażamy na maśle i dodajemy do zupy . Zagotowujemy .Lekko zaciągamy mąką . Dodajemy posiekany koperek

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)