



przepisy.pl

## Kwaśna zupa z czerwoną fasolą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- czerwona fasola - 200 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- kapusta kiszona - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- boczek - 300 gramów
- oliwa
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów

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

### Sposób przygotowania:

1. W garnku podgrzej oliwę i podsmaż cebulę, czosnek i boczek pokrojone w drobną kostkę.
2. Wlej 1,5 litra wody. Dodaj pieprz, kminek, liście laurowe i dwie kostki Knorr. Zagotuj.
3. Kapustę wypłucz pod bieżącą, zimną wodą, poszatkuje i dodaj do zupy.
4. Ziemniaki pokrój w kostkę i również dodaj do zupy. Całość gotuj powoli około 20-30 minut, aż składniki zrobią się miękkie.
5. Pod koniec dodaj wyflukaną fasolkę z puszki i gotuj jeszcze 5 minut.

---

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)