



Zupa fasolowa

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- fasola perłowa (moczona 2h) - 20 dekagramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 10 dekagramów
- słonina - 10 dekagramów
- bułka pszenna - 10 dekagramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- natka pietruszki (posiekana)
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- tłuszcz do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1 litr wody, dodaj kostki Bulionu na włośczyźnie Knorr i ugotuj wywar. Namoczoną uprzednio fasolę ugotuj w części wywaru.
2. Posiekaj cebulę i pokrój słoninę w kostkę. Słoninę lekko stop na patelni, dodaj posiekaną cebulę. Usmaż i oprósź mąką delikatnie zasmażając. Zalej wywarem.
3. Dodaj fasolę i przyprawy. Gotuj 10 minut.
4. Pokrój bułkę w kostkę, następnie podsmaż. Wylóż na talerze i zalej gorącą zupą fasolową. Podawaj posypaną natką pietruszki.

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