



Zupa fasolowa na kielbasie

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- kielbasa wędzona - 200 gramów
- ziemniaki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- fasola biała z puszki - 200 gramów
- marchew - 2 sztuki
- woda - 1.5 litrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 200 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 2 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż w garnku kielbasę i cebulę pokrojoną w kostkę, następnie dodaj czosnek, marchewkę oraz ziemniaki.
2. Zalej całość około 1,5 l zimnej wody, dodaj przyprawy, kostki Rosołu z kury Knorr i gotuj do momentu, aż ziemniaki będą miękkie.
3. Dodaj fasolę, gotuj przez 2 minuty.
4. Dopraw do smaku odrobiną majeranku oraz pieprzu i podawaj.

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