



przepisy.pl

Zupa fasolowa na kielbasie



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa wędzona pokrojona w paski - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- cebula krojona w kostkę - 200 gramów
- marchewka pokrojona w kostkę - 200 gramów
- ziemniaki pokrojone w kostkę - 200 gramów
- fasola biała z puszki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 1 ziarno
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 2 ziarna
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż w garnku kielbasę i cebulę, następnie dodaj czosnek, marchewkę oraz ziemniaki.
2. Zalej całość około 1,5 litra zimnej wody, dodaj przyprawy, kostki Rosołu z kury Knorr i gotuj do momentu, kiedy 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