



przepisy.pl

Zupa fasolowa na żeberkach



90 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 500 gramów
- fasola biała Jaś - 300 gramów
- ziemniaki - 400 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- por - 100 kilogramów
- cebula - 0.5 sztuk
- czosnek - 3 ziarna
- pieprz - 2 szczypty
- ziele angielskie - 5 sztuk
- natka pietruszki - 2 łyżeczki
- majeranek - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia - 2 łyżki
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Fasolę namoczyć na kilka godzin w letniej wodzie. Żeberka wypłukać, poporcjować.
2. Na patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu, położyć żeberka i przyrumienić ze wszystkich stron, posypać przyprawą gyros, dodać pokrojoną cebulę i zeszklić.
3. Do garnka włożyć namoczoną fasolę, dodać żeberka i przyrumienioną cebulkę razem z tłuszczem. Podlać wodą lub bulionem ok 2 l, dodać pokrojoną marchewkę i pietruszkę, posiekany por, przyprawy, majeranek, gotować aż do miękkości fasoli. Dodać pokrojone ziemniaki zmiażdżony czosnek. Ugotować. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

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