



Zupa fasolowa

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- mięso rosółowe - 1 kilogram
- wędzony boczek - 100 gramów
- suszona fasola - 150 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 150 gramów
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 2 litry

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

Sposób przygotowania:

1. Namocz fasole dzień wcześniej, przez około 24 godziny w zimnej wodzie.
2. Zalej mięso i warzywa 2 litrami wody. Dodaj fasole, przyprawy i kostki Rosołu z kury Knorr. Gotuj do momentu, gdy fasola będzie całkowicie miękka.
3. Wyjmij z wywaru warzywa oraz mięso. Pokrój w kostkę ziemniaki, dodaj do wywaru i gotuj jeszcze około 20 minut - do momentu, kiedy ziemniaki będą miękkie.
4. Pokrój w kostkę wyjętą z wywaru marchewkę oraz porcje rosółową, po czym ponownie dodaj do zupy.
5. Pokrój drobno boczek i podsmaż go. Przygotuj zasmażkę Knorr, dodaj wszystko do zupy i dokładnie wymieszaj, aby nie powstały grudki.
6. Doprowadź zupę do wrzenia i gotuj przez około 5 minut. Przed podaniem dopraw całość majerankiem i pieprzem.

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