



przepisy.pl

Zupa fasolowo – cebulowa



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 40 dekagramów
- Bulionetka wołowa Knorr**
- fasola (moczone 2h) - 20 dekagramów
- cebula - 25 dekagramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Z bulionetki Knorr i 1,5 litra wody przygotuj wywar. Oddzielnie ugotuj fasolę.
2. Posiekaj cebulę, wołowinę pokrój w kostkę. Cebulę usmaż na patelni, następnie dodaj wołowinę. Smaż, do momentu, w którym całość się zarumieni.
3. Dodaj mąkę i smaż jeszcze przez chwilę.
4. Podsmażone mięso dodaj do wywaru.
5. Dodaj ugotowaną wcześniej fasolę.
6. Gotuj całość, do momentu, w którym składniki się połączą. Przypraw majerankiem.

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