



przepisy.pl

Zupa pomidorowa z fasolą



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- fasola wymoczona przez noc - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- cebule - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- łodygi selera naciowego - 2 sztuki
- pomidory - 1.5 kilogramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 80 mililitrów
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- natka pietruszki (posiekana) - 4 łyżki
- gorąca woda - 2.5 litry
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebule, pokrój w kostkę marchew i obrane ze skórki pomidory. Odsącz fasolę po namoczeniu i przepłucz bieżącą wodą. W garnku rozgrzej oliwę, dodaj cebule i smaż do miękkości. Posiekaj seler naciowy. Dodaj do cebuli marchewkę, seler i smaż jeszcze 10 minut.
2. Dodaj pomidory, przecier pomidorowy.
3. Dodaj Przyprawę w mini kostkach Czosnek Knorr i kostki Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Wymieszaj i dodaj fasolę.
4. Zalej całość gorącą wodą i gotuj 1,5 godziny do momentu, aż fasola będzie miękka. Dopraw delikatnie solą i pieprzem, posyp natką pietruszki.

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