



przepisy.pl

Zupa z fasolką szparagową



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- wywar z mięsa i warzyw - 1.5 litrów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr**
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- fasolka szparagowa świeża lub mrożona - 30 dekagramów
- pieczarki - 15 dekagramów
- migdały - 4 dekagramy
- papryka konserwowa - 10 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z mięsa i warzyw. Fasolkę umyj i pozbaw końców, a następnie potnij na kawałki długości 3 - 4 centymetrów. Możesz też użyć mrożonej fasolki szparagowej.
2. Pieczarki oczyść, wypłucz, pokrój w paski i usmaż. Następnie dodaj fasolkę i zalej wszystko wywarem. Ugotuj.
3. Obierz migdały ze skórki. Pokrój paprykę w kostkę. Pod koniec gotowania dodaj sparzone i pozbawione skórki migdały, pokrojoną paprykę oraz kostkę Bulionu grzybowego Knorr.
4. Dodaj do zupy 2 łyżki Zasmażki błyskawicznej jasnej Knorr, cały czas mieszając. Gotuj 10 minut, dopraw do smaku.

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