



przepisy.pl

Zupa z fasolki szparagowej i pomidorów



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Bulion cielęcy Knorr** - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- fasolka szparagowa świeża lub mrożona - 30 dekagramów
- pomidory - 20 dekagramów
- pieczarki - 15 dekagramów
- groszek konserwowy - 2 łyżki
- śmietana - 0.66 szklanek
- mąka pszenna - 1 łyżka
- cukier - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- tłuszcz

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z 1,5 litra wody i 3 kostek Bulionu cielęcego Knorr.
2. Fasolkę umyj i pozbaw końców, następnie potnij na kawałki długości 3-4 centymetrów (możesz też użyć fasolki szparagowej mrożonej). Włóż do wywaru i ugotuj.
3. Pomidory sparz i obierz ze skórki, pokrój w cząstki.
4. Oczyść i pokrój pieczarki, następnie podsmaż, oprósz mąką i zasmaż do lekkiego zrumienienia.
5. Pieczarki połącz z wywarem, fasolką, pomidorami, groszkiem i śmietaną. Zupę z fasolki szparagowej i pomidorów gotuj 10 minut.
6. Dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat Knorr.

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