



przepisy.pl

Zupa z mięsa gęsiego z białą fasolą

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- majeranek - 1 łyżeczka
- pieprz
- sól
- cukier
- mąka - 25 gramów
- masło - 2 łyżki
- boczek wędzony - 80 gramów
- ocet winny - 2 łyżki
- biała fasola - 200 gramów
- pierś z gęsi bez skóry i kości - 300 gramów
- rosół z gęsi - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Namocz fasolę w zimnej wodzie i pozostaw na noc. Na następny dzień wylej wodę i wypłucz fasolę. Osól 1,5 litra wody i dodaj do niej fasolę. Zaczynj gotować do miękkości czyli jakieś 50 minut.
2. Następnie odcedź i przelej zimną wodą.
3. Pokrój w centymetrową kostkę pierś, boczek i cebulę. W dużym garnku rozgrzej masło i olej. Posól i popieprz mięso i obsmaż ze wszystkich stron.
4. Do tego wrzuć boczek i cebule i podsmaż. Dalej dolej wywaru i gotuj wszystko przez około 30 minut.
5. Pokrój ziemniaki w centymetrową kostkę i zalej osoloną wodą po czym zacznij gotować przez około 15 minut.
6. Dodaj zasmażkę do zupy, ziemniaki i majeranek i znowu zagotuj.

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