
Zupa fasolowa z zacierką

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1569 razy.

35 dag fasoli perłowej,
5 dag słoniny,
20 dag marchwi,
pietruszki i selera,
20 dag mąki,
sól,
nać pietruszki,
liść laurowy,
ziele angielskie,
cebula

Fasolę umyć , namoczyć i ugotować w tej samej wodzie do miękkości. Warzywa obrać , drobno pokrajać i ugotować dodając tyle wody, ile potrzeba zupy. Gdy warzywa będą miękkie, zasypać wywar zacierką zrobioną z mąki i wody, dodać ugotowaną fasolę, osolić , dodać ziele angielskie i liść laurowy oraz przysmażoną cebulę. Posypać posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD