

---

# Zupa fasolowa z zacierką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1534 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD