
Zupa fasolowa przecierana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1562 razy.

35 dag fasoli białej,
6 szklanek wywaru z włoszczyzny,
5 dag słoniny,
cebula,
ewentualnie 10 dag warzyw z wywaru,
1,5 łyżki mąki,
sól,
nać pietruszki,
ziele angielskie,
majeranek

Fasolę, uprzednio namoczoną na kilka godzin, ugotować do miękkości w tej samej wodzie. Wywar z włoszczyzny zagotować z dodatkiem ziela angielskiego. Fasolę zemleć w maszynie, rozprowadzić wywarem, zagotować. Słoninę drobno pokrajać, przesmażyć z cebulą, dodać mąkę i sporządzić jasną zasmażkę. Zupę podprawić zasmażką i przyprawić do smaku. Posypać posiekaną nacią pietruszki. Można ewentualnie dodać pokrojoną w kostkę włoszczyznę, pozostałą z wywaru. Podawać z grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD