
Zupa z żółtej fasoli

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1515 razy.

Szklanka żółtej fasoli
3 cebule
45 dag solonej słoniny
łyżeczka majeranku
2 łyżeczki suszonego tymianku
3 goź dziki
cukier

Fasolę opłukać pod bieżącą wodą, zalać 1 l wody, zagotować na silnym ogniu, gotować 2-3 min, po czym ogień zmniejszyć tak, by fasola tylko "pykała" przez 1 godz. Po tym czasie dodać słoninę w kawałku, 2 posiekane cebule i 1 całą, naszpikowaną goź dzikami. Gotować jeszcze 1 godz. Dopiero wtedy dodać zioła i jeszcze przez 15 min trzymać zupę na ogniu. Fasola nie powinna się rozpaść. Przed podaniem osłodzić zupę do smaku. Słoninę pokrajać w cienkie plastry i włożyć je do zupy albo podać osobno - z musztardą i chlebem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD