
Zupa fasolowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1749 razy.

Kuchnia węgierska

200 g kolorowej fasoli

1 por

2-3 marchwie

4 parówki

2 pietruszki

50 g tłuszczu

1 pęczek zielonej pietruszki

2 łyżki mąki

1 liść selera

sól

2 ząbki czosnku

ocet

2-3 pomidory,

2 łyżeczki mielonej papryki

2 świeże papryki,

1-2 strąki tureckiego pieprzu

Namoczoną poprzedniego dnia fasolę odsączyć, przepłukać zimną wodą i ugotować na pół miękko w osolonej wodzie. Marchew i pietruszkę przepołować wzdłuż, strąki świeżej papryki podzielić na ćwiartki, pomidory rozkrawać na pół i razem z liściem selera i strąkami tureckiego pieprzu dodać do fasoli. Dusić wszystko na małym ogniu pod przykryciem do miękkości, uważając, aby poszczególne warzywa się nie rozpadły. Z tłuszczu i mąki przyrządzić jasną zasmażkę i wmieszać do niej roztarty czosnek, posiekaną zieloną pietruszkę i mieloną paprykę. Zupę po dodaniu do niej zasmażki i pokrajanych w plasterki parówek gotować jeszcze 10 min. Przed podaniem na stół przyprawić ją do smaku odrobiną octu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD