
Zupa fasolowa po ułańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4524 razy.

1 i 1/2 l wywaru z kości i warzyw,

150 ml śmietany,

15 dag fasoli perłowej,

10 dag parówek,

10 dag wędzonego boczku,

8 dag cebuli,

2 dag mąki,

5 dag makaronu,

sól,

czosnek,

papryka mielona

Fasolę przebrać , opłukać , zalać częścią zimnego wywaru, zagotować i pozostawić na 2 godz. Potem ugotować . Cebulę obrać , opłukać , drobno pokrajać . Boczek pokrajać w kostkę częściowo stopić , dodać cebulę, podsmażyć , połączyć z pozostałym wywarem, wsypać makaron, ugotować , wlać śmietanę wymieszaną z mąką, dodać fasolę oraz parówki obrane z osłonki i pokrojone w plasterki, chwilę pogotować , doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>