
Zupa fasolowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11063 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

150 g suchej fasoli,

100 g wedzonego boczku,

1 cebula,

1 marchewka,

1 pomidor,

2 ząbki czosnku,

1 łyżeczka majeranku,

1 l wywaru z jarzyn,

sol, pieprz.

Grzanki:

4 kromki białej bulki,

2 ząbki czosnku,

1 łyżka masła,

sol.

1. Fasole umyc. Wlać 500 ml zimnej, przegotowanej wody, moczyć fasole 12 godz.

Ugotować w tej samej wodzie na małym ogniu. Po ugotowaniu nie odcedzać.

2. Marchewkę i cebulę obrać, umyć, pokroić w kostkę. Pomidor sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórkę, pokroić na kawałki.

3. Boczek pokroić na grube plastry, podsmażyć na patelni. Po wyjęciu, pokroić w kostkę, a na pozostałym tłuszczu usmażyć cebulę, marchewkę i pomidor.

4. Do garnka z ugotowaną fasolą wlać wywar z jarzyn, zagotować. Dodać podsmażone jarzyny i sol. Gotować jeszcze kilka minut. Zupę przetrzeć przez sito.

5. Przygotować grzanki: każdą kromkę przekroić na 4 części, zrumienić w piekarniku. Gorące grzanki posmarować masłem rozartym z czosnkiem i solą.

6. Przetarta zupa ponownie zagotować. Doprawić czosnkiem, solą i majerankiem.

Posypać skwarkami z boczku. Podawać z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)