
Zupa fasolowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5988 razy.

1 puszka fasoli białej lub czerwonej,
75 dag ziemniaków,
6 łyżek bardzo drobnego makaronu,
3 łyżki masła,
1 cebula,
1/2 szklanki kwaśnej śmietany,
3 kostki bulionowe warzywne,
sól,
pieprz.

Ziemniaki obrać ,umyć ,pokroić w kostkę,włożyć do garnka zalać 1,5 l wody i dodać kostki bulionowe. Gdy ziemniaki zagotują się, wsypać makaron i gotować jeszcze 20 min na małym ogniu. Białą fasolę wlać wraz z zalewą do zupy. Jeśli używa się fasoli czerwonej - osączyć ją na sitku i przepłukać gotowaną wodą, a następnie wrzucić do zupy. Cebulę obrać , pokroić w drobną kostkę, zrumienić na maśle i dodać do fasolówki. Zaprawić zupę śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Zrobiłam dziś na obiad, wyszła przepyszna!niestety nie miałam smietany, wiec zrobilam eksperyment i do zupki juz na talerzu dodalam odrobine JogoMajo (mix majozenowo-jogurtowy:) mniam

Nadestat(a):veslla <Veslla@interia.pl> 2006-03-18 13:03:21