
Zupa fasolowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6057 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

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