
Zupa fasolowa 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5615 razy.

20 dag pęczaku,

marchewka,

15 dag drobnej fasoli,

2 cebule,

4 pomidory świeże lub z puszki,

10 dag świeżych lub mrożonych brokułów,

2 ząbki czosnku,

6 listków szałwi,

pół kieliszka białego wytrawnego wina (niekoniecznie),

2 łyżki oliwy lub oleju,

szczypta ostrej papryki,

sól i pieprz,

Fasolę namoczyć na noc, gotować godzinę pod przykryciem na małym ogniu.

Pęczak wypłukać , odcedzić , jedną cebulę i marchewkę obrać . warzywa i kaszę dodać do gotującej się fasoli, gotować około 40 minut, mieszając od czasu do czasu.

Pomidory sparzyć , obrać , pokroić na kawałki. Pozostałą cebulę i czosnek obrać , wraz szałwią drobno posiekać i podmażyć na rozgrzanej oliwie. Zalać winem i chwilę podduścić .

Dodać pomidory (bez sosu jeżeli są to pomidory z puszki), doprawić papryką i gotować aż do momentu, gdy sos zgęstnieje. Połączyć z wywarem z fasoli z warzywami, dodać umyte i podzielone na różyczki brokuły.

Gotować około 15 minut.

Gotową zupę odstawić na kilka minut i doprawić do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.