

Zupa fasolowa



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt
pomidory	3 szt
ryż	10 dag
czosnek	1 ząbek
biała fasola	20 perłowa
przyprawa do potraw	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą fasolę namoczyć na noc. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Pomidory obrać ze skórki i pokroić na ćwiartki. Ziemniaki i fasolę zalać 6 szklankami wody, gotować 20 min. Po tym czasie dodać opłukany ryż oraz pomidory doprawić przyprawą KUCHARZEK i gotować następne 20 min. Zmiażdżony czosnek utrzeć z masłem oraz ziołami prowansalskimi i włożyć do wazy. Ser wrzucić do gorącej zupy, przyprawić zupę do smaku, wymieszać, wlać do wazy.