

## Zupa fasolowa



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>fasola</b>	25 dag
<b>ziemniaki</b>	50 dag
<b>boczek wędzony</b>	10 dag
<b>mąka pszenna<sup>1</sup></b>	łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę należy opłukać pod wodą i namoczyć, najlepiej na noc w wodzie. Po tym czasie należy fasolkę wraz z wodą przelać do garnka i ugotować. W drugim garnku należy ugotować ziemniaki pokrojone wcześniej w kostkę. Po ugotowaniu należy dodać je do fasoli. Wędzony boczek należy pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Skwarki z boczku należy dodać do zupy, a z wytopionego tłuszczu przygotować zasmażkę dodając do niego mąkę. Zasmażkę należy rozprowadzić zupą i połączyć z nią. Całość należy doprawić do smaku solą i pieprzem.