

## ZUPA FASOLOWA NA WĘDZONCE



### JOLAJKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>fasola Jaś</b>	1 szklanka
<b>wędzonka</b>	30-40 dag
<b>marchewka</b>	1 szt
<b>cebula biała</b>	
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>ziemniaki</b>	4-5 sztuk
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namoczyć w wodzie dzień wcześniej.

Wędzonkę ugotować w wodzie z przyprawami na półmiękkko. Marchewkę pokroić w plastry, a cebulę posiekać. Do wody z wędzonką dodać fasolę i warzywa, kiedy wędzonka będzie miękka wyjąć ( można pokroić w kostkę).

Fasolę gotować do miękkości, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę i gotować dalej. W tym czasie zrobić zasmażkę z mąki i masła lub innego tłuszczu.

Rozprowadzić zasmażkę w zupie, dodać pokrojoną wędzonkę i posypać natką pietruszki i majerankiem