

zupa fasolowa po grecku



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	4 sztuka
seler naciowy	1 pęczek
cebula	2 sztuka
sok pomidorowy	1,5 szklanki
oliwa	1 szklanka
sól	
pieprz	
fasola Jaś	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasole trzeba namoczyć przez 24 h. Gotujemy ją później i odlewamy pierwszą wodę. Dodajemy nową wodę, marchew i cebule pokrojone w plastry, selera posiekanego, sok pomidorowy i oliwę. Solimy i dodajemy pieprz. Gotujemy aż wszystkie warzywa będą miękkie