

Staropolska zupka fasolowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki suszone bez pestek	25 dag
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	2 łyżki
Goździki całe Prymat	2 sztuki
miód	1 łyżka
sól do smaku	
fasola biała z puszki	2 puszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki zalewamy wodą , 3 cm ponad śliwki.Dodajemy goździki i zagotować , odstawić do napęcznienia.Kroimy w paseczki. Dodajemy do tej samej wody co się moczyły śliwki oraz odsączoną fasolę.Doprawić do smaku , podgrzać.Podajemy z chlebem miodowym razowym.