

Zupa fasolowa na boczku



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasoli	25 dag
boczku	0,5 kg
marchewki	2
cebula biała	1
mąki	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę moczyć w wodzie przez całą noc. Marchew i cebulę obrać i drobno pokroić. Boczek gotować z liściem laurowym i szczyptą soli. Dodać marchew, cebulę i fasolę. Miękki boczek wyjąć z wywaru i pokroić na drobne kawałki. Kiedy fasola będzie miękka, ponownie dodać boczek do wywaru. W kubeczku wymieszać łyżkę mąki, jajko i szczyptę soli z niewielką ilością wody. Nabierać na łyżeczkę ciasto i włożyć pojedynczo kluseczki do gotującej się zupy.

Smacznego!!!1