

fasolanka lubelska



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola Jaś	40 dkg
boczek wędzony	20 dkg
cebula	2
marchew	2
pietruszka	1
seler	1/2
por	1
kostki rosółowe	2
ziemniaki młode	4-5
majeranek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

fasolę namoczyć na dwie godziny, następnie ugotować razem z boczkiem pokrojonym w kostkę w tej samej wodzie na kostkach rosółowych. w drugim garnku ugotować wywar z włoszczyzny i ziemniaków, doprawić solą i pieprzem. wsypać majeranek. po ugotowaniu połączyć obydwie wywary.