

Zupa fasolowa na boczku



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	2 szklanki
boczek wędzony	30 dag
marchew	
pietruszką	
seler	kawałek
cebula	1
ziele angielskie	5 szt
ziemniaki	4 średnie
pieprz	
majeranek	
sól	
natka pietruszki	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę opłukać, namoczyć na noc. Następnego dnia przesypujemy do garnka i zalewamy wodą. Zagotowujemy. Dodajemy obrane i pokrojone w kostkę warzywa, listki laurowe i ziele angielskie. Boczek kroimy w kawałki i obsmażamy na patelni, aż część tłuszczu się nieco wytopi. Przekładamy do zupy. Gotujemy do miękkości fasoli. Dodajemy natkę i majeranek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.