

Zupa z fasolki szparagowej



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar z warzyw	1,5 litra
fasola szparagowa	25 dag
ziemniaki	30 dag
przecier pomidorowy	1 łyżka
smalec	4 dag
mąka	4 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę po umyciu należy obrać z włókien i ugotować w niewielkiej ilości wrzątku (lekko osolonego). Po ugotowaniu należy ją odcedzić i pokroić w kawałki. Ziemniaki należy obrać, następnie umyć i pokroić w kostkę. Wrzucić do wywaru z warzyw i ugotować. Gdy ziemniaki już będą miękkie należy wrzucić do nich fasolkę. Przygotować zasmażkę ze smalcu i mąki i dodać do zupy wraz z przecierem pomidorowym. Całość należy doprawić do smaku solą i pieprzem.