

Gęsta fasolówka



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka

30 dag wędzonego boczku

40 dag fasoli

1/2 selera

sól, pieprz

łyżka majeranku

Liść laurowy suszony Prymat

ziele angielskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namaczamy na noc. Do garnka włóż fasolę wlej 2 litry wody, włóż boczek w kawałku obraną i pokrojoną marchewkę i seler, liść laurowy ziele angielskie. Gotuj 60 minut, aż fasola będzie miękka. Wyjmij boczek, pokrój drobno, włóż do zupy, przypraw do smaku wedle uznania pieprzem i solą , dodaj majeranek.