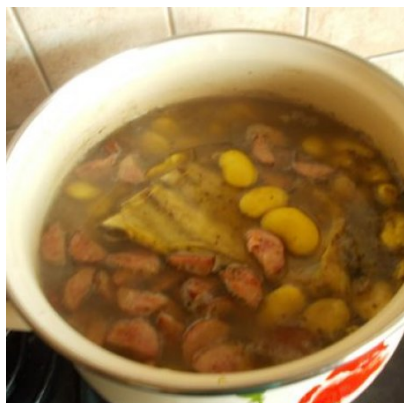


Zupa fasolowa po serbsku



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała fasola	50 dag
Majeranek suszony Prymat	3 łyżeczki
cebula biała	2 szt
por (biała część)	50 dag
sól	do smaku
śmietana 30%	10 ml
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
kostka rosołowa	3 szt
boczek	40 tłusty
papryka zielona	2 po dwie z każdego koloru
papryka żółta	2 po dwie z każdego koloru
papryka czerwona	2 po dwie z każdego koloru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namoczyć na 12h w 1,5l wody. W tej samej wodzie ugotować fasolę (ok.100 min) na małym ogniu. Gotować wraz z boczkiem i przyprawami.

Dodać cebulę pokrojoną w kostkę.

Warzywa opłukać i pokroić w cienkie paski i dodać do zupy.

Zupę doprawić kostkami, solą i pieprzem. Wyłować przyprawy, najlepiej wcześniej gotować je w woreczku z materiału.

Słodką paprykę wymieszać z octem i śmietaną i dodać do zupy. Boczek wyjąć i pokroić w kosteczkę. Dodać z powrotem do zupy.

Doprawić tak aby była pikantna.