

Zupa z fasolką i buraczkami



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	2 litry
fasolka szparagowa	30 dag
ziemniaki	4 szt
buraczki	3 szt
ziele angielskie	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
marchewka	3 szt
pietruszka	1 szt
szponder	60 dag
kostka rosołowa	2 szt
mąka	1-2 łyżki
śmietana	200 ml
SÓL,PIEPRZ,KOPEREK	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wywar z mięsa marchewki, pietruszki dodać ziele angielskie i listek laurowy. Mięso wyjąć na talerzyk, wywar przecedzić, marchewkę i pietruszkę pokroić w małą kosteczkę. Do wywaru wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki, fasolkę pokrojoną na 1,5-2 cm kawałki, starte na tarce jarzynowej buraczki i kostę rosołową gotujemy do miękkości. Mąkę rozrabiamy w małej ilości wody, wlewamy do zupy, doprawiamy śmietaną, dokładamy mięso i gotujemy jeszcze ok 2-3 minut. Jeżeli uważamy że zupa jest zbyt gęsta możemy dolać jeszcze trochę wody. Doprawiamy do smaku przyprawami i na sma koniec wsypujemy posiekany koperek.