

Zupa fasolkowa Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	40 dkg
kukurydza konserwowa	1 puszka
grostek konserwowy	1 puszka
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler średni	1/4 sztuki
ziemniaki	6 sztuk
kostki mięsne	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
mąka pszenna	2 łyżki
sól	do smaku
koperek	1/2 pęczka
natka pietruszki	1/2 pęczka
kremówka	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą fasolkę obrać i pokroić na kawałki. Umyte i obrane jarzyny i ziemniaki pokroić w kostkę. Do garnka wlać 3 litry wody, dodać kostki mięsne, fasolę i chwilę pogotować. Dodać jarzyny i ziemniaki i gotować do miękkości. Kukurydzę i grostek odcedzić i przepłukać wodą. Do zupy dodać kukurydzę, grostek i jeszcze chwilę gotować. Mąkę wsypać do śmietany, dodać odrobinę soli, dokładnie wymieszać, wlać do zupy i jeszcze chwilę pogotować. Koperek i natkę pietruszki posiekać. Zupę rozlać do talerzy i posypać koperkiem i natką. Smacznego!

