

Zupa Eli z ciemnej fasoli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	40 dkg
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler średni	1/4 sztuki
ziemniaki	4 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
sól	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
margaryna	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
fasola czerwona	1/2 kg
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę namoczyć na noc. Odcedzić, przepłukać wodą. Do garnka z zimną wodą włożyć boczek, fasolę, ziele angielskie, liście laurowe, dodać kucharkę i gotować. Miękki boczek wyjąć, przestudzić i pokroić w kostkę. Obrane ziemniaki pokroić w kostkę. Jarzynki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Do prawie miękkiej fasoli dodać jarzynki, ziemniaki i gotować do miękkości. Z margaryny i mąki zrobić białą zasmażkę, dodać do zupy i pogotować. Dodać pokrojony boczek. Doprawić solą, maggi i majerankiem. Smacznego!

