

Pikantna zupa z czerwoną fasolą



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka wędzone	200 gram
boczek wędzony	150 gram
fasola czerwona z puszki	1 puszka
przecier pomidorowy	0,5 sztuki
cebula	1 sztuka
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	kawałek
por	kawałek
ziemniaki	5 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	3 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 sztuk
masło	1 łyżka
mąka	2 łyżki
sól i pieprz	
Papryka ostra mielona Prymat	
Majeranek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka przekładamy żeberka, dodajemy listki laurowe, ziarna ziela angielskiego oraz pieprzu, zalewamy 3-4 litrami wody i gotujemy do miękkości mięsa. Boczek kroimy w drobną kostkę, smażymy na rozgrzanej patelni, obrana cebula kroimy w drobną kostkę, dodajemy do boczku, smażymy do momentu aż będzie szklista. Marchewki, pietruszkę i selera obieramy i kroimy w drobną kostkę, pora kroimy w pół plastry, podsmażamy na roztopionym maśle. Dodajemy do zupy razem z boczkiem i cebulą. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, dodajemy do zupy, gotujemy do miękkości. Wlewamy przecier pomidorowy, dodajemy odsączoną fasolę, zagotowujemy. Zupę zagęszczamy mąką rozrobioną w wodzie, doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką ostrą oraz majerankiem.