

Zupa na króliku z jarmużem i białą fasolą



UNICORNSSTUFF



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki główne:

królik	1 ćwiartka
włoszczyzna	1 sztuka
czosnek ząbki	4 sztuki
pomidory	2 sztuki
jarmuż	2 gałązki
fasola biała	1 puszka
cebula	1 sztuka
sól	1 szczypta
pieprz	2 szczypty
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
masło	1 łyżeczka
sos sojowy grzybowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy rosół na króliku. Ćwiartka królika + włoszczyzna tj. marchew, korzeń pietruszki, seler, por pokrojone w drobną kostkę. Doprawiamy solą, pieprzem, gałką.

Następnie dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, czosnek w grubych plastrach i gotujemy na małym ogniu przez około 1h.

Na koniec dorzucamy puszkę białej fasoli (ja używam gotowanej na parze), pokrojone w kostkę pomidory i jarmuż, doprawiamy sosem sojowym, łyżeczką masła.