

fasolowa



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50 dkg zielonej fasoli

0,1 litra śmietany

ocet

natka pietruszki

żółtko jajek 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę ugotować do miękkości. Z kości zdjąć mięso i pokroić w kostkę. W wywarze ugotować fasolę. Po zagotowaniu dodać mięso. Żółtka mieszać ze śmietaną i zaprawić tym zupę. Na wierzch zupy posypać drobno posiekaną pietruszkę.