

## Zupa fasolowa z papryką

**EWA109**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>białej fasoli perłowej</b>	20 dag
<b>papryka czerwona</b>	1
<b>papryka zielona</b>	1
<b>ziemniaków</b>	40 dag
<b>łyżka masła</b>	1
<b>łyżeczki słodkiej papryki mielonej</b>	1/2
<b>liść laurowy</b>	1
<b>łyżki posiekanego koperku</b>	1
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>włoszczyzna</b>	1 (bez kapusty)
<b>przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę płuczemy, zalewamy 3 szklankami wody i odstawiamy pod przykryciem na kilka godzin lub na noc. Dolewamy kolejne 3 szklanki wody, dodajemy liść laurowy i gotujemy 30 min. Włoszczyznę obieramy, myjemy, wkładamy do fasoli, solimy i gotujemy jeszcze 30 min. Papryki myjemy, czystymy z gniazd nasiennych, kroimy w paski i dodajemy do zupy. Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i również dodajemy do zupy. Wsypujemy przyprawę z suszonych warzyw, słodką paprykę, pieprzymy, wkładamy masło i gotujemy jeszcze 15 min. Zupę podajemy posypaną koperkiem.