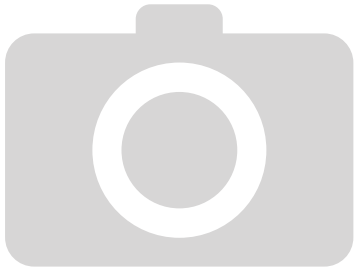


Zupa fasolowa z papryką

EWA109



CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białej fasoli perłowej	20 dag
papryka czerwona	1
papryka zielona	1
ziemniaków	40 dag
łyżka masła	1
łyżeczki słodkiej papryki mielonej	1/2
liść laurowy	1
łyżki posiekanego koperku	1
sól i pieprz	do smaku
włoszczyzna	1 (bez kapusty)
przyprawa do potraw	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 listek laurowy i gotujemy 30 min. Włoszczyznę obieramy, myjemy, wkładamy do fasoli, solimy i gotujemy jeszcze 30 min. Papryki myjemy, czyścimy 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.