Pożywna zupa z czerwonej fasoli



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 sztuki
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	2-3 łyżki
cebula	1 sztuka
cienka kiełbasa	20 dag
oliwa	2 łyżki
sól	do smaku
posiekana zielenina	
makaron	1 opakowanie
fasola	1 puszka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować około 1 litr wody, ugotować w nim ziemniaki, marchewkę i pietruszkę. Na 5 minut przed końcem gotowania dodać pół puszki fasoli. Po ugotowaniu całość zmiksować blenderem. Dodać koncentrat pomidorowy i wrzątek, tak, aby zupa nie była zbyt gęsta zważywszy na to, że podawana będzie z makaronem. Na patelni rozgrzać łyżkę oliwy i podsmażyć na niej cebulkę. Cebulkę dodać do zupy. Kiełbasę pokroić w plasterki, podsmażyć na pozostałej oliwie i dodać do zupy. Do zupy dodać pozostałą fasolę. Zupkę doprawić do smaku solą, pieprzem, paprykami. Na koniec dodać posiekaną drobno zieleninę. Zupę podawać z makaronem. Makaron należy ugotować oddzielnie.