

Zupa fasolowa



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała fasola	25 dag
woda	6 szklanek
seler	kawałek
pasta pomidorowa	1 łyżka
duża marchew	1 sztuka
zielona pietruszka	pęczek
olej	4 łyżki
sól, pieprz	szczypta
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę przebrać, wypłukać i namoczyć w przegotowanej zimnej wodzie na noc. Fasolę zagotować w tej samej wodzie na małym ogniu, aż będzie miękka. Cebulę obrać i drobno posiekać. Marchew umyć, oskrobać i pokroić w drobną kostkę. Pastę pomidorową wymieszać z małą ilością zupy, wlać do fasolówki, dodać marchew, cebulę, seler, posiekaną zieloną pietruszkę. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Gotować dalej przez około 30 minut. Ugotowaną zupę przetrzeć przez sito lub po przestudzeniu zmiksować i ponownie zagotować. Podawać z posiekana zieloną pietruszką.