

Zupa fasolowa ze śliwkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola biała	30 dag
śliwki suszone bez pestek	20 dag
miód	2 łyżki
gałka muskatołowa	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasole zalewamy wodą i odstawiamy na noc. Na drugi dzień gotujemy ją do miękkości w tej samej wodzie. Śliwki zalewamy wodą na 1 godzinę i gotujemy do miękkości 5-8 minut. Śliwki miksujemy z miodem i otartą skórką z cytryny. Doprawiamy szczyptą gałki. Do miękkiej fasoli dodajemy zmiksowane śliwki i jeszcze chwilę razem gotujemy.