



Zupa fasolowa Baron

Autor: Kamila O

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Fasole przebrać, opłukać, zalać częścią wywaru, zagotować i pozostawić na 2 godziny; potem ugotować. Pieczarki i warzywa oczyścić i opłukać, pokrajać w paseczki, podsmażyć, zalać wywarem , ugotować. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, dodać do zupy razem z fasolą, wędliną pokrajaną w paseczki i śmietaną wymieszaną z mąką, chwilę pogotować, doprawić do smaku. Przed podaniem posypać natką

- wywar warzywny 1,5 L
- fasola biała 1/2 szkl
- pieczarki 5-7 szt
- marchew
- pietruszka
- tłuszcz
- pomidory 2 szt
- szynka wędzona 15 dag
- 1/2 szklanki Śmietany Łaciata 18%
- mąka pszenna 1-2 łyżki
- natka pietruszki
- sól
- pieprz
- przyprawa do zup