



Zupa fasolowa z pieczarkami

Autor: Śnieżynka

Marchew i pietruszkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Fasolę zamoczyć na noc lub przynajmniej na 2 godziny. Następnie gotować w wywarze z mięsa. Na patelnię z rozgrzaną oliwą wsypać pokrojone pieczarki, podsmażyć. Dodać warzywa, pokrojoną cebulę, poddusić. Połączyć z pół miękką fasolą i gotować do miękkości. Mąkę wymieszać z odrobiną wody, dodać do zupy, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Przygotowanie

Krok 1

Marchew i pietruszkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Krok 2

Fasolę zamoczyć na noc lub przynajmniej na 2 godziny.

Krok 3

Następnie gotować w wywarze z mięsa.

Krok 4

Na patelnię z rozgrzaną oliwą wsypać pokrojone pieczarki, podsmażyć. Dodać warzywa, pokrojoną cebulę, poddusić. Połączyć z półmiękką fasolą i gotować do miękkości.

Krok 5

Mąkę wymieszać z odrobiną wody, dodać do zupy, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 szkl. fasoli drobnej

1,5-2 l wywaru z mięsa

1 marchewka

1 pietruszka

10 dag pieczarek

2 łyżki oliwy

1/2 cebuli

1 łyżka mąki

Sól

Pieprz

Sos sojowy