



Zupa warzywna z fasolą

Autor: Śnieżynka

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Fasolę zamoczyć na 2-3 godziny.

Krok 2

Marchewkę i pietruszkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Krok 3

Obrane ziemniaki pokroić w kostkę.

Krok 4

Por pokroić w krążki, cebulę posiekać.

Krok 5

Mięso umyć, zalać wodą i ugotować na półmiękkko. Wsypać przygotowane warzywa, liście laurowe, odrobinę soli i fasolę, gotować do miękkości.

Krok 6

Z mąki i smalcu zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z zupą, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

30 dag mięsa wieprzowego z kością

3 ziemniaki

1 marchewka

1 pietruszka

1 mały por

1/2 cebuli

2 liście laurowe

1 szkl. fasoli drobnej

1 łyżka mąki pszennej

2 łyżki smalcu

Sól

Pieprz

Sos sojowy

Posiekana natka pietruszki

Wskazówki

Zupę podawać z pieczywem.