



Pikantna zupa fasolowa

Autor: Niezapominajka

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w półkrażki, wędzonkę w kostkę. Na rozgrzanej oliwie zrumienić pokrojoną cebulę, czosnek i wędlinę.

Krok 2

Fasolę zamoczyć na noc, następnego dnia ugotować na pół miękko w świeżej, lekko osolonej wodzie, połączyć z wędliną.

Krok 3

Dodać koncentrat, paprykę mieloną, posiekaną papryczkę chili, kminek, pomidory i pokrojony w kostkę chleb. Gotować do miękkości, przyprawić do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową i cukrem.

Wskazówki

Do fasolki można dodać papryczkę chili według swojego upodobania.

Składniki:

30 dag fasoli Jaś

20 dag wędzonki

30 dag kiełbasy cienkiej

1 cebula

1 łyżka oliwy

2 łyżki koncentratu pomidorowego

1 kromka czerstwego tostowego chleba

0,5 kg pomidorów bez skórki

Kawałek papryczki chili

0,4 łyżeczki mielonego kminku

0,5 łyżeczki wędzonej papryki

2 ząbki czosnku

Sól

Pieprz

Cukier

Gałka muszkatołowa