Zupa ziemniaczana Adwokacka

Autor: Kamila O

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Fasolę przebrać opłukać, zalać zimnym wywarem, zagotować i pozostawić na 2 godziny, potem gotować.

Krok 2
Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokroić w kostkę, dodać do fasoli pod koniec gotowania i ugotować do miękkości.

Krok 3
Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w cząstki.

Krok 4
Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, połączyć z zupą, śmietaną, wędliną pokrojoną w paseczki i groszkiem konserwowym, chwilę pogotować. Doprawić do smaku.

Krok 5
Przed podaniem posypać posiekaną natką.

Składniki:

- 1,5 l wywaru mięsnego
- 10-15 dg fasoli perłowej
- 4 ziemniaki
- 3-4 pomidory
- Tłuszcz
- 1-2 mąki pszennej
- ½ szkl. śmietany Łaciata 18%
- ½ szkl. groszku konserwowego
- Natka pietruszki
- Sól
- Pieprz
- Gałka muszkatołowa mielona
- Przyprawa do zup