




Zupa fasolowa

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

fasola biała drobna - 1 szklanka
żeberka wieprzowe - 25-30 dag
boczek wędzony - 10 dag
kielbasa cienka - 20-25 dag
ziemniaki - 2 szt.
marchew - 1 szt.
pietruszką - 1 szt.
por średni - 1 szt.
cebula średnia - 1 szt.

czosnek - 1 ząbek
smalec - 2 łyżka
mąka pszenna - 1 łyżka
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 7-8 szt.
majeranek suszony - 1 łyżeczka
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku
natka pietruszki - - trochę

Dodatkowe info: Taka zupa najlepiej smakuje jesienną lub zimową porą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę namoczyć na noc, następnego dnia odlać wodę w której się moczyła, zalać świeżą, dodać umyte żeberka, odrobinę soli, liście laurowe, ziele angielskie, gotować.

KROK 2: Marchew, pietruszkę i ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Po 30 minutach gotowania do fasoli wsypać pokrojone warzywa i gotować przez 10-15 minut.

KROK 3: Kielbasę bez osłonki i boczek pokroić w kostkę. Podsmażyć na patelni razem z pokrojonym w krążki porem, posiekaną cebulą i czosnkiem.

KROK 4: Wędlinę z porem dodać do zupy, wsypać roztarty majeranek, gotować do miękkości warzyw i fasoli. Z mąki i smalcu zrobić rumianą zasmażkę, ostudzić, wymieszać z odrobiną zimnej wody, połączyć z zupą, zagotować.

Z żeberek usunąć kości, mięso podzielić na kawałki, włożyć z powrotem do zupy. Doprawić do smaku solą, sosem sojowym i pieprzem, posypać posiekaną natką pietruszki.