




Zupa z czarnej fasoli

 Barbara Mulik

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

Fasolka czarna - 1 szklanka
Boczek wędzony - 150 g
Marchew - 1 szt.
Por - 10 cm
Seler - trochę
Czosnek - 3 ząbek

Majeranek - 3 łyżka
Liść laurowy - 2 szt.
Ziele angielskie - 5 szt.
Sól, pieprz - do smaku
przyprawa warzywa (suszone
zmielone) - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondelka wsypać fasolkę i namoczyć na noc w wodzie (2 szklanki wody). Następnego dnia ugotować fasolę w tej samej wodzie do miękkości. Ugotowaną fasolę odstawić do wystudzenia.

KROK 2: Przygotować warzywa;
- marchewkę i selera zetrzeć na tarce jarzynowej.
- pora pokroić w kostkę.
- boczek pokroić w plasterki.
- czosnek wycisnąć na prasce.

KROK 3: Do garnka wlać 1,25 litra wrzącej wody, dodać przygotowane warzywa, boczek oraz wszystkie przyprawy. Wywar gotować około 40 minut.

KROK 4: Wystudzoną fasolę zmiksować i dodać do wywaru. Gotować jeszcze kilka minut.

KROK 5: Do miseczki wlać zupę i udekorować natką pietruszki.

Smacznego.