



Zupa z czerwonej fasoli na żeberkach


 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

czerwona fasola - 30 dag
żeberka wieprzowe - 50 dag
ziemniak - 3 szt.
marchew - 1 szt.
pietruszką - 1 szt.

seler - 1/4 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku
liść laurowy - 1 szt.
ziele angielskie - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę umyć, zalać wodą, odstawić na noc. Na drugi dzień żeberka umyć, zalać wodą, zagotować. Zdjąć szumowiny, dodać moczoną przez całą noc fasolkę. Dodać ziela angielskie i liście laurowe. Gotować do miękkości fasolki.

KROK 2: Ziemniaki, marchew, pietruszkę oraz seler obrać, umyć. Marchew, seler, i pietruszkę zetrzeć na tarce na dużych oczkach.

KROK 3: Ziemniaki pokroić w kostkę. Wszystko dodać do gotującej się zupy.

KROK 4: Gotować wspólnie ok. 15 minut. Na koniec doprawić solą i pieprzem.