




Pikantna zupa fasolowa

 Stokrotka

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

fasola Jaś - 1 szklanka

kielbasa podwawelska - 0,5 kg

cebula - 1 szt.

papryka czerwona - 0,5 szt.

papryka żółta - 0,5 szt.

cukinia mała - 1 szt.

papryczki chili - 0,5-1 szt.

pieczarki - 15-20 dag

kukurydza konserwowa - 1 szklanka

olej - 1-2 łyżka

koncentrat pomidorowy - 3-4 łyżka

czosnek - 2 ząbek

ketchup pikantny - 1-2 łyżka

sól, pieprz, cukier - - do smaku

Dodatkowe info:

Zupa fasolowa z dodatkiem kielbasy, pieczarek i warzyw to bardzo smaczne i sycące danie jednogarnkowe. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę namoczyć w wodzie najlepiej poprzedniego dnia. Następnie zmienić wodę i gotować. Obraną z osłonki kielbasę pokroić w pół krążki, podsmażyć na patelni, dodać posiekaną cebulę, zeszklić. Do półmiękkiej fasoli dodać podsmażoną kielbasę i dalej gotować.

KROK 2: Na rozgrzanym oleju podsmażyć pokrojoną w kostkę cukinię, czosnek i paprykę. Pod koniec dodać bardzo drobno posiekaną papryczkę chili.

KROK 3: Przygotowane warzywa połączyć z fasolą, dodać koncentrat pomidorowy, ketchup, posiekane pieczarki, odrobinę soli i pieprzu, gotować do miękkości. Kukurydzę osączyć z zalewy, połączyć z zupą, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Podawać z pieczywem.