Zimowa zupa fasolowa ze szpinakiem i makaronem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- fasola - 3/4 szklanka
- marchewka - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler korzeniowy i naciowy - trochę
- szpinak mrożony - 2 kostka
- fasolka szparagowa (mrożona) - 3/4 szklanka
- por biała część - 10 cm
- liść laurowy, ziele angielskie, cząber, majeranek - trochę
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- makaron gryczany (świderki) - 150 g
- sos sojowy - 1-2 łyżka
- olej - 1-2 łyżka
- natka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę "Piękny Jaś" namaczamy w wodzie na całą noc. Odcedzamy i gotujemy godzinę. W międzyczasie kiedy gotuje się fasola w garnku rozgrzewamy olej i podsmażamy pokrojone w kostkę cebulę, czosnek. Po chwili dodajemy pocięte warzywa korzeniowe oraz poszatkowanego pora. Podsmażamy chwilę. Wlewamy fasolę z garnka w której się gotowała wraz z wodą, dodajemy przyprawy. Gotujemy ok. 20 minut aż warzywa będą miękkie. 5 minut przed końcem gotowania dodajemy rozmrożony szpinak i fasolkę szparagową. Doprawić pieprzem..

Dodajemy wcześniej ugotowany makaron, przelany zimną wodą (makaron gryczany gotowałam w osobnym garnku, ponieważ woda jest bardzo kleista i ciemna od makaronu).