Zupa fasolowa na wieprzowych żeberkach

Stokrotka

Polecane na: **danie główne, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 30-40 dag
- ziemniaki Bio - 2-3 szt.
- marchew Bio - 1 szt.
- pietruszka Bio - 1 szt.
- kiełbasa cienka - 15-20 dag
- czosnek - 1 ząbek
- cebula - 1 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 7-8 szt.
- majeranek - 1 łyżeczka
- ostra mielona papryka - 1/2 łyżeczka
- olej - 1
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- fasola biała Bio - 25 dag
- posiekana natka pietruszki - trochę

Dodatkowe info:

Taką zupę fasolową można zagęścić zasmażką

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrojoną cebulę, czosnek i kiełbasę podsmażyć na rozgrzanym oleju.

KROK 2: Umytą fasolę zamoczyć na noc.

KROK 3: Następnego dnia fasolę przełożyć do świeżej wody, dodać umyte żeberka, angielskie ziele, liść laurowy, gotować. Po upływie pół godziny do fasoli dodać cebulę z kiełbasą, majeranek, obrane i pokrojone warzywa oprócz ziemniaków, gotować 15 minut. Następnie wsypać pokrojone w kostkę ziemniaki, odrobinę soli, gotować do miękkości.

KROK 4: Miękkie mięso obrać od kości, połączyć z zupą, doprawić do smaku solą, pieprzem i ostrą mieloną papryką. Posypać posiekaną natką pietruszki.