



## Zupa fasolowa z papryką i cukinią

 Renixx

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

fasola Jaś - 250 g

papryka - 1 szt.

cebula - 1 szt.

pomidory - 2-3 szt.

kielbasa cienka - 300-400 g

koncentrat pomidorowy - 2-3 łyżka

cukinia - 1 szt.

smalec lub olej - 2 łyżka

czosnek - 1 ząbek

sól, pieprz, cukier - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Fasolę zamoczyć na noc. Następnego dnia ugotować w świeżej wodzie. Do pół miękkiej fasoli dodać oczyszczoną z osłonki i pokrojoną kielbasę, gotować do miękkości fasoli. Na patelni rozgrzać smalec, wsypać posiekaną cebulę, czosnek i pokrojoną w słupki paprykę, podsmażyć.

**KROK 2:** Następnie dodać pokrojoną w pół krążki cukinię, obrane ze skórki, pokrojone pomidory, dusić do miękkości warzyw.

**KROK 3:** Połączyć z fasolą, dodać koncentrat pomidorowy wymieszany z odrobiną wody, zagotować. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.