Zupa fasolowa zasmażana

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

160 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- boczek wędzony - 20 dag
- olej - 1 łyżka
- smalec - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- marchew - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- por - 1/2 szt.
- papryka mielona ostra - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- fasola biała - 20 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umytą fasolę zalać wodą i zagotować, pozostawić przynajmniej na 2 godziny. Połowę boczku zalać zimną wodą, dodać obrane warzywa i gotować do miękkości.

KROK 2: Pozostały boczek pokroić w kostkę i zrumienić na oleju. Miękkie warzywa i boczek wyjąć z wywaru(boczek można pokroić i połączyć z miękką fasolą) Do wywaru z boczku wsypać fasolkę i ugotować do miękkości.

KROK 3: Ze smalcu i mąki zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z zupą, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i mieloną ostrą papryką.

KROK 4: Zupę z fasoli podawać z pieczywem okraszoną usmażonym boczkiem.