# Zupa z czerwonej fasoli z pomidorami

paulina2157

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

40 min

6 porcji

## Składniki:

- czerwona fasola - 1 opakowanie
- zieminiaki - 6 szt.
- cebula - 1-2 szt.
- suszone pomidory - 8 szt.
- imbir starty - 1 łyżeczka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- papryczka chili suszona - 1 szt.
- sół i pieprz - do smaku
- bulion drobiowy - 1,5 litr

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ziemniaki obieramy kroimy w kostkę i gotujemy z gotowym bulionem aż ziemniaki będą na wpół miękkie. Pokrojoną cebule w piórka podsmażamy na maśle gdy się zarumieni dodać papryczkę pokrojoną chili i suszone pomidory. Całość smażyć mieszając ok 1 minuty po tym czasie dodać do bulionu i ziemniaków. Imbir ścieramy a czosnek rozgniatamy w prasce dodajemy do zupy , dodajemy również czerwoną fasolę. Wszystko razem gotujemy jeszcze ok 5 minut doprawiamy do smaku ketchupem solą i pieprzem.