





Zupa z fasolką szparagową

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

- mięso drobiowe - 500 g
- fasolka szparagowa - 500 g
- marchewka - 5 szt.
- seler - 1/4 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- ziemniaki - 6-8 szt.
- woda zimna - 2,5 litr
- sól pieprz - do smaku
- natka pietruszki - 1/2 pęcz
- śmietana do zup 18% - 2 łyżka
- mąka (opcjonalnie) - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso wymoczyć, zalać zimną wodą, dodać obraną, umytą, pokrojoną w kostkę włoścзыcznę, posolić, gotować 20 min. Fasolkę umyć, pokroić na kawałki wrzucić do wywaru, gotować 10 min. Następnie dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Wszystko gotować do miękkości. Mąkę rozmieszać w zimnej wodzie, wlewać do gotującej się zupy mieszając i doprowadzić do wrzenia. Gotową zupę przyprawić solą i pieprzem, zabielić śmietaną, nie gotować. Na końcu posypać natką pietruszki.