

CIORBA DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ

ZUPA FASOLOWA Z WĘDZONKĄ

PRZYGOTOWANIE

13

 **GOTUJ** 
W DRODZE

SKŁADNIKI



Dla 1-2 osób

6 łyżek ugotowanej białej fasoli
150 g wędzonych żeberek wieprzowych
150 g wędzonego boczku
100 g solonej słoniny
1 cebula
2 listki laurowe
1 szklanka białego wina
1 marchewka
50 g selera
3 łyżki sosu pomidorowego
2 łyżki mąki
Oliwa z oliwek
Sól i pieprz
Pietruszka i estragon
2 łyżki wędzonej papryki
Woda



1 Pierwsza część:

Zrumienić boczek i słoninę w garnku z odrobiną oliwy z oliwek. Dodać żeberka i smażyć przez 5 minut. Następnie dodać pokrojoną w piórka cebulę, pokrojoną w kostkę marchewkę, listki laurowe i pokrojony w kostkę seler naciowy.

2 Kontynuujemy:

Podsmażyć przez około 5-10 minut. Dodać wędzoną paprykę i mąkę. Przesmażyć, a następnie dodać białe wino, odparować, dodać sos pomidorowy i zalać wodą. Gotować, aż żeberka będą miękkie.

3 Kończymy:

Kiedy żeberka będą miękkie, dodać fasolę, gotować przez 5 minut, dodać posiekaną natkę pietruszki i estragon. Następnie doprawić solą i czarnym pieprzem i nasza zupa jest gotowa.

Aby zrobić więcej sałatki, wystarczy zwiększyć ilość składników proporcjonalnie do liczby osób. proporcjonalnie do liczby osób.