

Zupa fasolowa z papryką



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **658** Ocena: **6315**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dag fasoli
- 1 kg ziemniaków
- 2 marchewki
- Wywar rosółowy
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 szk. śmietany 18 %
- 2 papryki czerwone
- Papryka ostra
- Przepier pomidorowy 200 ml
- Sól

Sposób przygotowania:

1. Fasolę opłukać, zalać wrzątkiem i odstawić na 3 godziny.
2. Następnie odcedzić, zalać wywarem i gotować 40 minut.



3. Ziemniaki obrać pokroić w kostkę i dodać do fasoli.



4. Marchew również obrać pokroić w kostkę i dodać do zupy.



5. Paprykę kroimy w paseczki, gotować aż warzywa będą miękkie.



6. Dodać przecier.



- 7. Doprawić solą oraz papryką.
- 8. Mąkę rozrobić ze śmietaną, hartując wlać do zupy, chwilę gotujemy.



- 9. Zupa gotowa.
- 10. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: