

Zupa fasolowa z papryką

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Zupka bardzo prosta

Czas przygotowania: 75 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- fasola biała - 20 dag
- włoszczyzna - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- ziemniaki - 40 dag
- masło - 1 łyżeczka(i)
- przyprawa jazyńska - 1 łyżeczka(i)
- słodka papryka - 1/2 łyżeczka(i)
- liść laurowy - 1 szt.
- posiekany koperek - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Fasolę płuczemy, zalewamy 3 szklankami wody i odstawiamy pod przykryciem na kilka godzin lub na noc. Dolewamy kolejne 3 szklanki wody, dodajemy liść laurowy i gotujemy 30 min. Włoszczyznę obieramy, myjemy, wkładamy do fasoli, solimy i gotujemy jeszcze 30 min. Papryki myjemy, czystymy z gniazd nasiennych, kroimy w paski i dodajemy do zupy. Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i również dodajemy do zupy. Wsypujemy przyprawę z suszonych warzyw, słodką paprykę, pieprzymy, wkładamy masło i gotujemy jeszcze 15 min. Zupę podajemy posypaną koperkiem.