

fasolowa

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

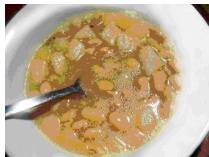
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- fasola -

Etapy przyrządzania:

1.



Zupa fasolowa obok grochówki to potrawa dla prawdziwych mężczyzn – oni naprawdę potrafią docenić jej smak!

Zatem jeśli chcemy ucieszyć męskie podniebienie, to moczymy fasolę całą noc, rano nastawiamy w wodzie, a której się moczyła na kuchenkę i gotujemy do miękkości, a w międzyczasie udoskonalamy jej smak, dodając na przykład kawałek wędzonego boczku, albo kostkę rosową, szczyptę tymianku, troszeczkę pieprzu, marchewkę i pietruszkę.

Pod koniec gotowania, gdy fasola już mięknie, dodajemy koniecznie pokrojone w kostkę kartofelki.

Bywają tacy smakosze, którzy do zupy fasolowej dodają śmietany lub starty na tarce żółty ser.