



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

## **Zupa fasolowa staropolska**

Na boczku

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

### **Składniki:**

- pieprz, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- boczek wędzony, 20 g
- ziemniak, 100 g
- cebula, 10 g
- fasola, 80 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g
- wywar z kości, 500 g

### **Sposób przygotowania:**

Poprzedniego dnia namoczyć fasolę w przegotowanej wodzie. Włoszczyznę i marchew rozdrobnić. Pokrojone warzywa i fasolę z wodą, w której się moczyła oraz część boczku (20 g) dodać do wywaru, posolić i gotować. Cebulę pokroić w grube plastry i dusić na pozostałym boczku. Ziemniaki pokroić w kostkę, dodać wraz z cebulą i przyprawami. Gdy ziemniaki są miękkie, zupę doprawić do smaku. Jeżeli chcemy przyrządzić zupę fasolową z wkładką mięsa, należy mięso (80 g) ugotować razem z boczkiem, fasolą i warzywami.

