



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

Zupa zakonna

Nie tylko dla braciszków

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- pomidor, 30 g
- cebula, 20 g
- seler, 20 g
- marchew, 20 g
- olej, 15 g
- fasola, 50 g
- majeranek, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Fasolę umyć i namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie na 8 godz., a następnie gotować w tej samej wodzie, dolewając w czasie gotowania wrzącej wody. Marchew, seler i cebulę rozdrobnić, dodać do zupy. Pod koniec gotowania dodać przecier pomidorowy, sól, pieprz, paprykę, majeranek i posiekaną natkę pietruszki. Zupę ostudzić, wstawić do lodówki, a następnego dnia podgrzać i podawać na gorąco.

