

www.SztukaKulinarna.pl

Zupa z fasolki szparagowej 2

ilość porcji **6** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	fasola szparagowa	
2	litr	bulionu	
4	szt	marchew	
0.5	kg	ziemniak	
1	szt	seler	średniej wielkości seler
2		pietruszkę	korzeń
		koper	nać
2	łyżki	mąka pszenna	
1	łyżki	masło	
		magii	do smaku
		sól	
		pieprz	
0.5	szt	cytryna	
0.5	łyżeczki	cukier	

Przepis Do bulionu (rosołu) dodajemy jarzyny w całości (obrane), wrzucamy fasolkę pokrojoną. Gotować aż fasolką będzie na wpół miękka, dodajemy ziemniaki pokrojone w kostkę.

Wyjmujemy jarzynę (marchewkę, seler , pietruszkę korzeń) , kroimy w kostkę i dodajemy spowrotem do zupy.

Gotujemy aż ziemniaki będą miękkie.

Robimy zasmażkę z masła i mąki.

Roztopić masło, dodać mąkę, przesmażyć. Dodajemy zimnej wody mieszamy (rozprowadzamy) i dodajemy do zupy.

Zupę zagotowujemy (z zasmażką), następnie przyprawiamy - dodajemy sól, pieprz, maggi, sok z cytryny, szczyptę cukru.

Zupę podajemy solidnie posypaną posiekaną zielenią - natka pietruszki i zielonego koperku.

Składniki