

# ZUPA Z FASOLI I JARMUŻU

**ROLE:**



SKŁADNIK DANIA



SMAK I ZDROWIE



KULINARNA PODRÓŻ



## SKŁADNIKI (4 PORCJE):

<b>Biała Fasola PAKOWANA PRÓŻNIOWO</b>	500 g
Seler	20 g
Marchewka	20 g
Cebula	20 g
<b>Jarmuż Tysiąc Liści</b>	300 szt.
Chleb	200 g
Oliwa z oliwek	
Czosnek, oregano	
Sól, pieprz	
Liść laurowy	
Bulion warzywny	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W garnku na oliwie z oliwek podsmażyć seler, marchewkę i cebulę pokrojoną w kostkę. Dodać liść laurowy i gotować przez kilka minut. Dodać fasolę i gotować na bulionie, aż powstanie kremowy sos. Mieszając wlewać powoli oliwę. Zgrillować chleb skropiony oliwą i doprawiony oregano. Gotową zupę udekorować wcześniej podsmażonym jarmużem z dodatkiem czosnku i soli

## SPOSÓB PODANIA:

Zupę podawać z grillowanym pieczywem.