





Zupa fasolowa z boczkiem

Klasyczna fasolowa w zimowym wydaniu – sycąca, z dodatkiem wędzonego boczku i aromatycznych przypraw. Powoli gotowana w wolnowarze, zyskuje wyjątkową głębię smaku, która świetnie sprawdzi się w chłodne dni.

 Czas na High: 4 H

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 300 g suchej fasoli Jaś namoczonej przez noc
- 200 g wędzonego boczku
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- Kawałek selera korzeniowego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 l bulionu warzywnego
- Przyprawy majeranek, liść laurowy, sól, pieprz



Wykonanie:

Podsmaż boczek i cebulę, a następnie przełóż do wolnowaru. Dodaj fasolę, pokrojone warzywa i przyprawy. Zalej bulionem i gotuj na poziomie LOW przez 8 godzin. Pod koniec gotowania dopraw do smaku.