

Zupa ugotowana została wg przepisu

Składniki

5 puszek czerwonej fasoli
1,5 kg kielbasy chorizo –ostrej
0,75 kg cebuli
1 porcja rosółowa
1 opakowanie rosółków drobiowych
włoszczyzna
2 koncentraty pomidorowe
1 puszka pomidorów w zalewie
0,75 kg papryki
0,1 kg miodu
0,5 l śmietany 30%
0,1 kg maki
5 awokado
0,1 kg cytryny
1 szt. słodkiej papryki
bazylią świeżą
chleb tostowy
1 kostka masła
1 opakowanie czosnku w proszku

Sposób wykonania

Przygotowujemy wywar z kostek rosółowych, porcji rosółowych, włoszczyzny. Kielbasę chorizo kroimy w paseczki, wrzucamy na rozgrzaną patelnię, wrzucamy na rozgrzaną patelnię, smażymy, dodajemy drobno rozdrobnioną cebulę, smażymy.

Podsmażoną kielbasę z cebulką dodajemy do przecedzonego wywaru, gotujemy. Dodajemy fasolkę, podsmażoną rozdrobnioną paprykę, koncentrat pomidorowy, rozdrobnione pomidory z zalewą, miód. Doprawiamy papryką i solą. Zagęszczamy zawiesinę z maki. Dodajemy śmietanki. Posypujemy rozdrobnionym awokado skropionym sokiem z cytryny.

Podajemy z bagietką z masłem czosnkowym.