

Zupa fasolowa z wędzonym kurczakiem



Lekko słodkawa i bardzo aromatyczna, taka idealna gęsta zupa na chłodne, zimowe popołudnia.

Składniki:

- ok. 500g białej fasoli
- kawałek wędzonej piersi kurczaka (ok. 100-150g)
- pół czerwonej papryki
- dwie marchewki
- po kawałku selera, pora i pietruszki
- 2 średnie lub 1 duży ziemniak
- 1 łyżka oleju
- majeranek
- pieprz i sól do smaku

Wykonanie:

1. Fasolę namaczamy w wodzie i odstawiamy na noc.
 2. Zagotowujemy fasolę w wodzie, w której się moczyła, dodajemy obraną włoszczyznę (poza ziemniakami) i gotujemy razem.
 3. Paprykę kroimy w drobną kosteczkę. Pierś z kurczaka kroimy w większą kostkę. Podsmażamy je na łyżce oleju.
 4. Miękką włoszczyznę wyjmujemy z zupy, uzupełniamy zupę wodą (jeśli jest taka konieczność), wyjmujemy około 1/4 fasoli z zupy i odkładamy. Dodajemy paprykę i pierś z kurczaka, mieszamy, gotujemy na wolnym ogniu.
 5. Ziemniaki myjemy i kroimy w kostkę, dodajemy do zupy.
 6. Włoszczyznę i wyjętą fasolę blenderujemy na puree (lub przecieramy przez sito) i dodajemy do zupy. Mieszamy. Kiedy ziemniaki zmiękną, doprawiamy solą i pieprzem oraz majerankiem. Mieszamy i przykrywamy na 10 minut, po czym zdejmujemy z ognia.
-