



Staropolska Zupa z Fasoli z tymiankowa grzanką i oliwą

Składniki:

Fasola czerwona drobna 500g

Mąka 15g

masło 50g

Sól , pieprz

Tymianek świeży

Oliwa z oliwek

Śmietana 18% 250g

Chleb 4 kromki

Sposób wykonanie:

Fasolę namocz w wodzie 3/4 garnka na około 12godzin, następnie ugotuj fasole w wodzie w której się moczyła , gdy fasola będzie miękka zabel zupę śmietaną 18% oraz zagęść zasmażką drugiego stopnia. Grzanki pokrój w dużą kostkę dopraw sola i tymiankiem z grilluj na patelni. Zupę podawaj z grzankę i oliwa udekoruj tymiankiem