

Autor : Magda

Titlu : Supa de fasole boabe si costita

Articol : Supa de fasole boabe si costita

500 g fasole boabe
200 g ceapa
150 g morcovi
100 g telina radacina
100 g patrunjel radacina sau pastarnac
250 g rosii in conserva
400 g costita afumata
300 g iaurt
25 g faina
50 g patrunjel verde
30 g sare

Operatii pregatitoare

Fasolea boabe se alege de impuritati se spala si se lasa in apa rece 12 ore. Ceapa se spala se curata si se taie marunsi se opareste. Morcovii, telina patrunjelul radacina sau pastarnacul se curata se spala si setaie marunt. Costita afumata se taie cuburi. Faina se cerne. Patrunjelul verde se curata si se taie marunt.

Mod de preparare

Fasolea se fierbe circa 15 minute, se indeparteaza apa, se inlocuieste cu alta apa fierbinte si se continua fierberea. Cand fasolea este pe jumate fiarta, se adauga ceapa , morcovii, telina, patrunjelul radacina si se continua fierberea. Costita afumata se inabuse in 100 ml apa si se adauga in supa, impreuna cu rosiile. spre sfarsitul fierberii se adauga faina amestecata cu iaurt si sare.

Prezentarea si servirea

Supa se prezinta in bol, supiera sau cana, cu patrunjel verde deasupra. Se serveste fierbinte.