



Ciorba de fasole cu afumatura

Ingrediente

- 200 g Fasole uscata
- 1.67 l Apa
- 20 g MAGGI Cub Legume
- 100 g Bacon
- 50 ml Ulei de floarea soarelui
- 100 g Morcov
- 100 g Telina
- 50 g Ceapa
- 0.5 lingurita Cimbru uscat
- 30 g Pasta de tomate
- 100 g Rosii

Instructiuni

1. Se fierbe fasolea in 1 1/2l apa timp de 30 minute, apoi se schimba apa, se adauga aceeasi cantitate si se sfarama MAGGI Cub Legume inaintu.
2. Se taie marunt baconul si se pune la calit intr-o tigaie cu ulei.
3. Se adauga legumele (fara rosii) taiate marunt, in prealabil, se adauga cimbrul si se lasa la fiert pe foc mic spre mediu.
4. Cand legumele sunt aproape gata, se adauga pasta de tomate si rosiiile taiate cuburi, se mai adauga 1 cana de apa si se lasa la fiert, in continuare.
5. Cand fasolea e fiarta, se pune peste ea compozitia de legume la tigaie si se mai fierbe 10 minute.
6. Se condimenteaza cu sare dupa gust si se ia de pe foc.

Nutritie

Carbohidrați	36.47 g
Energie	345.4 kcal
grăsimi	14.75 g
Proteină	17.46 g

96 Min

4 Portii