

Zupa fasolowa po kujawsku

Składniki:

fasola – ½ kg, z własnego ogrodu lub zakupiona z lokalnych upraw ziemniaki- 4 szt. z własnej uprawy cebula – 1 szt. z własnej uprawy włoszczyzna (marchew- 1 szt., pietruszka- 1 szt., por-1 szt., seler- 1 szt.) – z własnego ogrodu sól, pieprz, majeranek do smaku- zakupione ziele angielskie (kubaba)- kilka ziaren- zakupione liść laurowy (listek bobkowy) 2-3 listki – zakupione kości wieprzowe 2-3 szt, boczek wędzony ok. 20dag, kiełbasa ok. 20-30 dag- zakupione

Przygotowanie:

Etap 1 – Fasolę wypłukać, namoczyć na całą noc. Zagotować w tej wodzie, w której się moczyło. Odląć wodę po zagotowaniu .

Etap 2 – Namoczoną fasolę zalać świeżą wodą, dołożyć kości wieprzowe, jak się zagotuje zszumować (zdjąć z wywaru pływające na wierzchu drobinki , które oderwały się podczas gotowania z kości).

Etap 3 – Do zszumowanego wywaru dodać warzywa: marchew, pietruszkę, seler, por przyprawy: sól, ziarenka pieprzu, listek bobkowy, kubaba oraz pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować, aż fasola będzie miękka.
--

Etap 4 – Kości wyjąć, obrać z mięsa i mięso włożyć do zupy, doprawić solą, pieprzem i majerankiem.
--

Etap 5 - Można przesmażyć pokrojony boczek wędzony lub kawałek kiełbasy pokrojonej w kostkę, dodać do zupy.
