



reteta-video.ro

Supa de Fasole Verde cu Costita Afumata

Ce poate fi mai gustos decat o **supa de fasole verde cu costita afumata!** Asta inseamna fasole verde, afumatura de orice fel, smantana din abudenta si neaparat ceapa rosie, cu putina sare si apoi amestecata cu un strop de ulei si unul de otet. O reteta traditionala din Ardeal, cu afumatura si rantas, nerecomandata celor care tin diete! Dar ce mai conteaza dietele, cand gustul este atat de bun!

INGREDIENTE

SUPA DE FASOLE VERDE CU COSTITA AFUMATA

1 Kg. de [fasole verde](#) spalata, cu capetele rupte si apoi fiecare pastaie rupta in cate 2-3 bucati
150 gr. de costita afumata, taiata fin
o ceapa curatata si spalata
un ardei curatat si spalat
o telina mica, curatata si spalata
2 morcovi curatati si spalati
o rosie decojita
5 catei mici de usturoi curatati si spalati
o foaie de dafin
cateva fire de cimbru
o legatura de patrunjel spalat
2 linguri de faina
o lingurita de boia de ardei dulce
sare
piper proaspat macinat
2 Litri de apa calda

MOD DE PREPARARE

SUPA DE FASOLE VERDE CU COSTITA AFUMATA

PASUL 1

Tocam marunt ceapa.
Taiem telina in cuburi mici.
Tocam ardeiul in fasii subtiri.
Taiem morcovii in cuburi mici.
Taiem rosia in cubulete.
Tocam marunt verdeata si zdrobim usturoiul.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o oala in care punem costita afumata.

PASUL 3

Amestecam si calim pana cand aceasta se rumeneste usor.

PASUL 4

Adaugam ceapa, amestecam si calim pana cand aceasta se inmoaie.

PASUL 5

Punem faina si amestecam energic pana la omogenizare, dar nu o lasam sa se rumeneasca.

PASUL 6

Adaugam boia de ardei dulce si continuam sa amestecam.

PASUL 7

Turnam apa calda, amestecand bine si lasam sa clocoteasca.

PASUL 8

Punem telina, morcovul si ardeiul, amestecam si lasam sa fiarba timp de 5 minute.

PASUL 9

Adaugam foaia de dafin si fasolea verde.

PASUL 10

Lasam totul sa fiarba.

PASUL 11

Cand fasolea este moale, punem cimbrul si rosia.

PASUL 12

Amestecam si lasam sa fiarba timp de 5 minute.

PASUL 13

Punem usturoiul zdrobit.

PASUL 14

Condimentam cu piper macinat si sare.

PASUL 15

Amestecam, gustam si mai fierbem timp de 2 minute.

PASUL 16

Presaram deasupra patrunjel tocat si inchidem aragazul.

PASUL 17

Servim fierbinte, simpla sau cu smantana.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Supă de Fasole Verde cu Costița Afumată.***

POFTA BUNA!