

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/2744>

Zupa z warzyw strączkowych

ID przepisu: 2744 / 1

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/2744>

Kraj pochodzenia: Kuchnia włoska

Składniki:

200 g ciecierzycy

200 g suszonej fasoli

80 g ziaren pszenicy

1 gałązka rozmarynu

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

Namoczone ziarna ciecierzycy i pszenicy odcedzić, włożyć do rondla, zalać sporą ilością wody ze szczyptą soli i gotować. Fasolę również odcedzić, włożyć do drugiego rondla, zalać 1 l wody, dodać szczyptę soli i gotować około 2 godzin. Fasolę ponownie odcedzić, włożyć do rondla z gotującą się ciecierzycą i pszenicą, dosolić, dodać gałązkę rozmarynu i dalej gotować bez przykrycia jeszcze 5 minut. Następnie zupełnie przyprawić czarnym pieprzem i oliwą z oliwek i podawać w głębokich talerzach.

Aktywacja: 11/02/09 08:46, odsłony: 1695