

Ciorbă de Fasole | Borș de Fasole | Rețete cu Fasole | Rețeta Ciorbă de Fasole Boabe



Ciorbă de Fasole | Borș de Fasole | Rețete cu Fasole | Rețeta Ciorbă de Fasole Boabe



O rețetă de **ciorbă de fasole boabe**, extraordinar de bună, ușor de făcut și, credeți-mă, nu ai cum să nu te bucuri de post cu asemenea borș de fasole.

Dacă vrei să adaugi și mai multă savoare, pune afumătură la fasole și vei obține o ciorbă de fasole cu afumătură, extrem de gustoasă!

Ingrediente ciorbă de fasole:

- 200 g de fasole uscată (hidratată peste noapte în apă)
- 2 cepe medii
- 1/4 rădăcină țelină

- 3 tije apio (țelină tulpină)
- 4 morcovi medii
- 1/2 linguriță piper boabe
- 1 frunzuliță de dafin

Pentru borșul de fasole (pregătirea):

- 2 cepe mari
- 4-5 felii dintr-o țelină rădăcină, tăiată în cubulețe
- 2-3 tije apio, (țelină tulpină)
- 30 ml ulei floarea soarelui
- 2 ardei kapia, mare
- 2 morcovi medii
- 2 roșii mari
- 0,5 L suc de roșii (sau 50 gr pastă de tomate)
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță boia de ardei
- 1/2 linguriță piper proaspăt măcinat
- 1 legătură de leuștean verde
- 1 legătură de pătrunjel verde
- 1-2 bucăți pătrunjel rădăcină
- 1 crenguță de cimbru
- 0,5-1 L borș acru

1. Fierbeți fasolea în apă cu legumele și condimentele (apio, pătrunjel rădăcină, cepe, morcovi, țelină, boabe de piper, frunză de dafin) pentru a obține o supă bogată de legume.
2. După fierbere, separați fasolea de supă.
3. Tocați ardeii roșii, morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și tulpinile de țelină în cubulețe.



4. Tăiați cepele mărunt și roșiile în cubulețe mai mari.
5. Într-o oală mare, căliți cepele în ulei, apoi adăugați restul legumelor tăiate, boia de ardei și sucul de roșii.
6. Adăugați fasolea și supa de legume înapoi în oală.



7. Aduceți la fierbere și adăugați cimbru, pătrunjel și leuștean.
8. Ajustați cu borș acru, sare și piper după gust.
9. Lăsați să fiarbă timp de 10 minute, apoi serviți cu ardei iute și ceapă pentru un plus de savoare.

