



## Ciorbă de fasole cu afumătură

Dispozitive TM6

Timp de preparare 15

Timp total 1h 15 min

Mărime porție 4 porții

### Ingrediente

- 1600 g apă
- 250 g fasole boabe
- 20 g ulei
- 50 g ceapă
- 1500 ml apă
- 300 g afumatură
- 100 g morcovi
- 50 g pătrunjel
- 50 g telină
- 1 foaie dafin
- 1 cub concentrat de carne
- 5 g boia de ardei dulce
- 5 g sare
- 100 ml bulion

### Pași de preparare

1. Adaugati 1600 g apă si 250 g fasole boabe fierbeti **30 min./Varoma/invers/viteză 1**

2. Stoarceți fasolea cu ajutorul coșului de înăbusire și aruncați apa, puneți fasolea fiartă într-un bol
3. Adugați 20 g ulei 50 g ceapă tăiată mărunt căliți **3 min./100°C/viteză 1**
4. Adugați 1500 ml apă 300 g afumatură fierbeți **10 min./Varoma/invers/viteză lingură**
5. Adăugați fasolea, 100 g morcovi, 50 g pătrunjel, 50 g țelina tăiate cuburi, 1 cub concentrat de carne și 1 foaie dafin fierbeți **30 min./100°C/invers/viteză lingură**
6. Adugați 5 g boia de ardei dulce și 5 g sare 100 ml bulion fierbeți **10 min./100°C/invers/viteză 1**