



Supă de fasole sârbească cu cabanossi

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 1h

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 1 Ceapa, înjumătățită
- 1 Cățel de usturoi
- 250 g Cartofi, cuburi
- 10 g Ulei
- ½ tsps maghiran, uscat
- 1 Roșii conservate, curățate (800 g)
- 300 g Apă
- 2 Cub supă de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 1 Bară de praz, în inele subțiri
- 1 Cabanossi, în felii (aproximativ 150 g)
- 1 Cutie de fasole (scursă 250 g), scursă
- 2 Piper Prisen, proaspăt măcinat

Pregătire

1. Adăugați ceapa și usturoiul în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 secunde / viteză 5**.
2. Se adaugă cartofi, ulei și măghiran și sote timp de **3 min./120°C/invers/Pasul 1**.
3. Adăugați roșii, apă și cuburi de stoc și gătiți timp de **25 min./100°C/ invers /Pasul 1**.
4. Adăugați praz și cabanossi și gătiți timp de **10 min./100°C/ invers /Etapa 1**.
5. Adăugați fasole și piper, încă **5 min./100°C/ invers /Etapă lingură** căldură, se condimentează după gust, se pune în 4 farfurii de supă și se servește fierbinte.

Sugestii & Sfaturi

- Înlocuiți Cabanossi cu cârnați frankfurt.
- Puteți înlocui fasolea cu fasole albă.

Pregătire

- 1 Adăugați ceapa și usturoiul în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 secunde / viteză 5**.
- 2 Se adaugă cartofi, ulei și măghiran și sote timp de **3 min./120°C/☞/Pasul 1**.
- 3 Adăugați roșii, apă și cuburi de stoc și gătiți **timp de 25 min./100°C/☞/Pasul 1**.
- 4 Adăugați praz și cabanossi și gătiți timp de 10 min./**100°C/☞/Etapa 1**.
- 5 Adăugați fasole și piper, încă 5 min./**100°C/☞/Etapă** ☞ căldură, se condimentează după gust, se pune în 4 farfurii de supă și se servește fierbinte.