



# Ciorbă de fasole cu afumătură

Created by  
dorina

DevicesTM6

Preparation time15 min

Total time1h 15 min

Serving size4 portions

## Ingredients

- 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

**Created by  
dorina**

### Preparation steps

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. Adaugati 1500 ml apă 300 g afumatură fierbeți **10 min./Varoma/invers/viteză lingura**
5. Adăugați fasolea, 100 g morcovi, 50 g pătrunjel, 50 g țelina tăiate cuburi, 1 cub concentrat de carne și 1 foaie dafin fierbeti **30 min./100°C/invers/viteză lingura**
6. Adaugati 5 g boia de ardei dulce si 5 g sare 100 ml bulion fierbeti **10 min./100°C/invers/viteză 1**