CIORBĂ DE FASOLE VERDE

INGREDIENTE	U.M.	
Fasole verde	1000	g
Ceapă galbenă	100	g
Morcovi	100	g
Ardei gras	50	g
Făină albă de grâu	50	g
Sare iodată	25	g
Boia dulce de ardei	2	g
Mărar	1	legătură

MOD DE PREPARARE:

Fasolea se curăță, se rupe în bucățele şi se spală. Ceapă galbenă galbenă se curăță, se taie mărunt şi se pune la călit în puțin ulei şi apă. Se adaugă morcovul curățat şi tocat mărunt. Se asezonează de sare şi boia de ardei. După ce s-a înmuiat puțin morcovul se adaugă şi fasolea. Se lasă la fiert cca. 20 de minute. La final făina se dizolvă în puțină apă şi se adaugă la supă. Se mai dă un clocot, se serveşte fierbinte cu presărată cu mărar tocat mărunt.

PANACHE