Toskańska zupa Fasolowa

Pyszna i pożywna zupa

Czas na High: 4-5 H

Czas na Low: 6-7 H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 1 duża cebula, grubo pokrojona w kostkę
- 2 laski selera
- grubo posiekana 1 duża marchewka
- 3 ząbki czosnku,
- drobno posiekane 3 gałązki świeżego tymianku
- 1 świeża gałązka rozmarynu
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 x 400 g pomidorów krojonych w zalewie
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 1,5 litra dobrej jakości bulionu warzywnego
- 1 x 400 g fasoli i w puszce, odsączonej i wypłukanej
- 1 x 400 g fasoli flageolet w puszce, odsączonej i opłukanej
- 1 x 200 g fasoli maślanej w puszce, odsączonej i opłukanej
- 100 g rozdrobnionej jarmużu
-
- Do podania - sól i pieprz, pesto, świeża bazylia i chrupiący chleb

Wykonanie:

Wlej oliwę do misy DuraCeramic i podgrzej na płycie w przeciwnym przypadku wlej oliwę na patelnię , smaż cebulę i seler na średnim ogniu, aż zmiękną. Dodaj marchewkę, czosnek, tymianek, rozmaryn i paprykę i smaż jeszcze przez 2 minuty. Zdejmij misę DuraCeramic z płyty i włóż do podstawy grzewczej Crock-Pot. Dodaj posiekane pomidory, przecier pomidorowy, bulion, fasolę i jarmuż i dobrze wymieszaj, załóż pokrywkę i gotuj na LOW przez 6-7 godzin lub HIGH przez 4-5 godzin. Po ugotowaniu dopraw do smaku, przelej chochlą do misek i dodaj łyżkę pesto, kilka podartych listków bazylii i podawaj ze świeżym chrupiącym chlebem.