

# Supa de fasole verde

## Supa de fasole verde

### Ingrediente :

fasole verde, frunze da patrunjel, 4-5 catei de usturoi, frunza de dafin, sare, piper, faina, lapte, otet, zahar

### Preparare :

Se pune la fiert fasolea verde in apa impreuna cu sarea, piperul si frunza de dafin. Cand e fiarta fasolea se face separat rintasul: usturoiul curatat si pisat se dinstuie in putin ulei, se adauga 2 linguri de faina si frunzele de patrunjel tocate. Compozitia rezultata se adauga in supa care fierbe. Se mai pune un pic de zahar, 1 cana de lapte si o lingura de otet. Se mai pot adauga fie un cartof taiat in cubulete mici, fie galuste de faina.