

# Supa de rosii cu fasole alba

## Supa de rosii cu fasole alba

### Ingrediente :

1 conserva de rosii intregi (850 ml), 1 conserva fasole alba (425 ml), 500 ml supa de legume sau concentrat, 1 ceapa, 200 g paste pentru supa, 1 lingura ulei, busuioc

### Preparare :

Se incinge uleiul si se prajeste ceapa tocata marunt. Se scurge fasolea. Se toaca rosiile decojite (se pastreaza sucul din conserva de rosii). Se adauga rosiile si fasolea la ceapa. Se da focul la mic si se adauga sucul de rosii si supa. Se fierbe 15 minute, fara capac, amestecandu-se din cind in cind. Se fierb pastele conform indicatiilor de pe ambalaj, se trec prin apa rece si se scurg. Se inglobeaza la supa de rosii si se condimenteaza. Se presara busuioc si se serveste.