



Λεμονάτη χυλωμένη φασολάδα χωρίς μούλιασμα

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά

Φυλάμε τη σούπα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά:

- 1 πράσο, κομμένο σε λεπτές ροδέλες
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 καρότα, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 2 κλωνάρια σέλινο
- 1 πιπεριά Φλωρίνης, σε λωρίδες
- 1 μικρή πατάτα, κομμένη σε μεσαία κομμάτια
- 1 πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- ½ κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 750 ml ζωμό ή νερό, καυτό

2 κονσέρβες Λευκά φασόλια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ, σε νερό

- ξύσμα απο 1-2 λεμόνια
- χυμό απο 3 λεμόνια
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μία βαθιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το πράσο, το κρεμμύδι, το καρότο, το σέλινο, την πιπεριά Φλωρίνης και την πατάτα για 10-12 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.
- 2) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα την πιπεριά τσίλι και την πάπρικα και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Καλύπτουμε τα λαχανικά με τον ζωμό και σιγοβράζουμε για 20-30 λεπτά .



- 3) Στραγγίζουμε τα [Λευκά φασόλια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και όταν μαλακώσουν τα λαχανικά τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα, αλατοπιπερώνουμε, μισοκαλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε να βράσει για ακόμη 4-5 λεπτά.
- 4) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού ανακατεύουμε, περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο και αφήνουμε την φασολάδα να σταθεί για 5-10 λεπτά με το καπάκι κλειστό.
- 5) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και επιπλέον ελαιόλαδο.