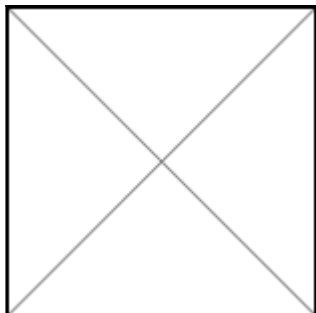




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Zupa fasolowa na mięsie z zacierką
Pietruszki dodajemy do smaku

Składniki:

- pietruszka, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- woda, 2 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- mąka , 20 dag
- cebula, 1 szt.
- słonina, 6 dag
- warzywa, 30 dag
- mięso wołowe z kością, 40 dag
- fasola biała, 15 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować i ostudzić 2,5 razy tyle wody, ile fasoli. Fasolę przebrać, opłukać, zalać tą wodą i namoczyć na kilka godzin. Nazajutrz w tej samej wodzie zagotować. Mięso opłukać, dodać fasolę i powoli razem ugotować, w czasie gotowania uzupełniać odparowaną wodę. Warzywa opłukać, oczyścić, zetrzeć na tarce o grubych okach. Gdy mięso i fasola są miękkie, dodać warzywa i szybko ugotować. Sporządzić zacierkę. Gdy warzywa w zupie są ugotowane, wsypać zacierkę, ugotować na brzegu płyty, odstawić. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem, wlać do zupy, dodać soli, pieprzu i zielonej pietruszki.

