



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Fasola na kwaśno

Fasolę doprawiamy do smaku

Składniki:

- fasola biała, 40 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 5 dag
- mąka , 5 dag
- ziele angielskie, 2 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Fasolę ugotować. Cebulę pokrajać, zrumienić na tłuszczu, wsypać mąkę, zrumienić na złoty kolor, rozprowadzić wywarem z fasoli, zagotować. Fasolę połączyć z sosem, doprawić do smaku, zagotować.

