



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Salatka z fasoli z musztardą

Salatka ma być ostra w smaku i mocno wilgotna.

Składniki:

- fasola, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 1.5 l
- cebula, 5 dag
- musztarda, 3 dag
- cukier, 1 szczypta
- olej, 3 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć w przegotowanej zimnej wodzie i następnego dnia ugotować do miękkości w tej samej wodzie, w której była namoczona; po ugotowaniu wywar odcedzić, zużyć do zupy. W misce utrzeć musztardę dolewając do niej olej. Pokrajać drobno cebulę. Wymieszać sos z fasolą i cebulą, dodać soli, kwasku cytrynowego i cukru do smaku, wymieszać; jeżeli potrzeba, rozrzedzić wywarem z fasoli.

