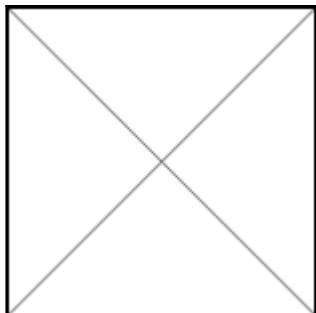




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Fasola sypka

Wywar z fasoli ma smak podobny do rosółu.

Składniki:

- cebula, 50 dag
- woda, 1 l
- mleko, 0.5 l
- słonina, 3 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć w przegotowanej, zimnej wodzie na kilka godzin (na noc). Następnego dnia dodać mleko do tej wody, w której fasola była moczona, i powoli ugotować ją do miękkości, odcedzić. Fasolą wyłożyć na salaterkę, polać słoniną lub podawać surowym. Jeżeli wywar pozostanie, zużyć go do zupy lub do podprawy sosu.

